叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 汤和汤的制作(soup And Soup Making) 000001

2. 汤和汤的制作(soup And Soup Making) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

汤和汤的制作(Soup and Soup Making)
第1/2页

[ɪn] [ˌprepəˈreɪʃ(ə)n]
IN **PREPARATION**
在 准备

准备中

[baɪ]
BY
经过

经过

['mɪsɪz] .
MRS **.**
太太 .

太太。

['emə] [piː] . ['juːiŋ] .
EMMA **P** **.** **EWING** **.**
艾玛 P . 翅膀 .

艾玛·P·尤因。

[bred] [ænd; ənd] [bred] ['meɪkɪŋ] .
Bread **and** **Bread** **Making** **.**
面包 和 面包 制作 .

面包和面包制作。

['sæləd][ænd; ənd]['sæləd] ['meɪkɪŋ] .
Salad **and** **Salad** **Making** **.**
沙拉 和 沙拉 制作 .

沙拉及沙拉制作。

['dev(ə)l] ['deinti] [ænd; ənd] ['lɪt(ə)l] ['dɪʃɪz] .
Devil **Dainties** **and** **Little** **Dishes** **.**
魔鬼 精致小点心 和 小的 菜肴 .

魔鬼小点心和小碟子。

['kʊkəri] ['mænjʊəl] .
Cookery **Manuals** **.**
烹饪 手册 .

烹饪手册。

[nəʊ] . [wʌn] .
NO **.** **1** **.**
不 . 1 .

第一名。

[suːp] [ænd; ənd] [suːp] ['meɪkɪŋ] .
SOUP **AND** **SOUP** **MAKING** **.**
汤 和 汤 制作 .

汤和汤的制作。

[baɪ]
BY
经过

经过

['mɪsɪz] .
MRS **.**
太太 .

太太。

['emə] [piː] . ['juːiŋ] ,
EMMA **P** **.** **EWING** **,**
艾玛 P . 翅膀 ,

艾玛·P·尤因

['ɔːθə(r)] [ɒv; əv] “ ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd]['kɑːs(ə)l] ['bɪldɪŋ] , ” [ænd; ənd] [ˌsuːpərɪn'tendənt]
Author **of** **“** **Cooking** **and** **Castle** **Building** **,** **”** **and** **Superintendent**
作者 的 “ 烹饪 和 城堡 建筑 , ” 和 校长

《烹饪与城堡建造》的作者，以及主管

[ɒv; əv][ðə; ðɪ][ʃɪ'kɑːgəʊ] ['treɪnɪŋ] [skuːl] [ɒv; əv] ['kʊkəri] .
of **the** **Chicago** **Training** **School** **of** **Cookery** **.**
的 这 芝加哥 训练 学校 的 烹饪 .

芝加哥烹饪培训学校。

[ʃɪ'kɑːgəʊ] [ænd; ənd] [njuː] [jɔːk] :
CHICAGO **AND** **NEW** **YORK** **:**
芝加哥 和 新的 约克 :

芝加哥和纽约：

['feəbæŋks] , ['pɑːmə(r)] & [ˌsiː 'əʊ] . - .
FAIRBANKS **,** **PALMER** **&** **CO** **.** **1882** **.**
费尔班克斯 , 帕尔默 & 一氧化碳 . - .

费尔班克斯、帕尔默公司，1882 年。

['kɒpiraɪt] [baɪ]
COPYRIGHT **BY**
版权 经过

版权所有

['feəbæŋks] , ['pɑːmə(r)] & [ˌsiː 'əʊ] . - . [[faɪv]]
Fairbanks **,** **Palmer** **&** **Co** **.** **1882** **.** **[** **5** **]**
费尔班克斯 , 帕尔默 & 合作 . - . [5]

Fairbanks, Palmer & Co. 1882.[5]

['ɪndeks] .
INDEX **.**
指数 .

指数。

[peɪdʒ] .
Page **.**
页 .

页。

['æmbə(r)] [suːp] -
Amber **Soup** **20**
琥珀色 汤 -

琥珀汤 20

[ə'spærəgəs] [suːp] -
Asparagus **Soup** **25**
芦笋 汤 -

芦笋汤 25

[biːf] [tiː] -
Beef **Tea** **13**
牛肉 茶 -

牛肉茶 13

['tʃɪkɪn] [su:p] -
Chicken Soup 19
鸡 汤 -

鸡汤19

['seləri] [su:p] -
Celery Soup 20
芹菜 汤 -

芹菜汤 20

[kɔ:n] [su:p] -
Corn Soup 25
玉米 汤 -

玉米汤 25

['kru:tɔnz] -
Croutons 34
烤面包丁 -

面包丁 34

['kærəmel] -
Caramel 33
焦糖 -

焦糖33

['dʌmplɪŋz] -
Dumplings 35
饺子 -

饺子 35

[fɔ:s] [mi:t] [bɔ:lz] -
Force Meat Balls 36
力量 肉 球 -

强制肉丸 36

[ˌdʒu:lɪ'en] [su:p] -
Julienne Soup 21
朱莉安 汤 -

细面汤 21

[ˌmʌlɪgə'tɔ:ni] [su:p] -
Mulligatawny Soup 19
穆里加托尼 汤 -

马黛茶 19

[mɒk] ['tɜ:t(ə)l] -
Mock Turtle 27
嘲笑 龟 -

假海龟 27

['nu:d(ə)lz] -
Noodles 35
面条 -

面条 35

['ɔɪstə(r)] [stju:] -
Oyster Stew 30
牡蛎 炖 -

牡蛎浓汤 30

['ɔɪstə(r)] [su:p] -
Oyster Soup 30
牡蛎 汤 -

牡蛎汤 30

['ʌnjən] [su:p] -
Onion Soup 23
洋葱 汤 -

洋葱汤 23

[pi:] [su:p] -
Pea Soup 23
豌豆 汤 -

豌豆汤 23

[su:p] [stɒk] -
Soup Stock 10
汤 库存 -

汤底 10

[stɒk] [pɒt][naɪn]
Stock Pot 9
库存 锅 9

汤锅 9

[seɪv] - [ɔ:l] [su:p] -
Save - All Soup 28
节省 - 全部 汤 -

拯救所有汤 28

[tə'mɑ:təʊ] [su:p] -
Tomato Soup 21
番茄 汤 -

番茄汤 21

['vedʒtəb(ə)l] [su:p] -
Vegetable Soup 22
蔬菜 汤 -

蔬菜汤 22

[waɪt] [su:p] - [[sɪks]] [['sɛvən]]
White Soup 24 [6] [7]
白色的 汤 - [6] [7]

白汤 24[6][7]

[su:p] [ænd; ənd] [su:p] ['meɪkɪŋ] .
SOUP AND SOUP MAKING .
汤 和 汤 制作 .

汤和汤的制作。

[prɪ'lɪmɪnəri] [rɪ'mɑ:rks] .
PRELIMINARY REMARKS .
初步的 评论 .

开场白。

[su:p] [ɪz][səʊ] [kən'vi:niənt] , [ˌi:kə'nɒmɪk(ə)l][ænd; ənd] ['helθf(ə)l] ,
Soup is so convenient , economical and healthful ,
汤 是 所以 方便的 , 经济 和 健康的 ,

汤既方便又经济实惠，而且有益健康。

[ðæt] [æz; əz][æn; ən]['ɑ:tɪk(ə)l][ɒv; əv]['daɪət][ˌaɪ 'ti:][ræŋks]['sekənd][ɪn] [ɪm'pɔ:t(ə)ns] ['əʊnli][tu:; tə] [bred] ;
that as an article of diet it ranks second in importance only to bread ;
那 作为 一个 文章 的 饮食 它 排名 第二 在 重要性 仅有的 到 面包 ;

作为一种饮食食品，它的重要性仅次于面包；

[ænd; ənd] [su:p] ['meɪkɪŋ] [ɪz]['dʒʌstli] [ɪn'taɪtld] [tu:; tə][ə; eɪ] ['prɒmɪnənt] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði] ['saɪəns] [ɒv; əv]

and	soup	making	is	justly	entitled	to	a	prominent	place	in	the	science	of
和	汤	制作	是	公正地	标题	到	一个	著名的	地方	在	这	科学	的

['kʊkəri] .

cookery	.
烹饪	.

汤的制作理应在烹饪科学中占据重要地位。

[ə; eɪ]['sɪmp(ə)l] [su:p] [ɔ:(r)] [brɒθ] [ɒv; əv] [gʊd] ['kwɒlətɪ] , ['delɪkətlɪ] ['si:z(ə)nd] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd]

A	simple	soup	or	broth	of	good	quality	,	delicately	seasoned	with	salt	and
一个	简单的	汤	或者	肉汤	的	好的	质量	,	轻柔地	经验丰富的	和	盐	和

['pepə(r)] ,

pepper	,
胡椒	,

一份简单的优质汤或肉汤，用盐和胡椒粉精心调味。

[ɔ:(r)] [kən'teɪnɪŋ] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][greɪnz] , [ɔ:(r)][greɪn] ['prɒdʌkts] , [ɪz]['ɔ:lweɪz][ək'septəb(ə)l] ,

or	containing	some	of	the	grains	,	or	grain	products	,	is	always	acceptable	,
或者	包含	一些	的	这	谷物	,	或者	粮食	产品	,	是	总是	可接受	,

或者含有一些谷物或谷物制品，都是可以接受的。

[ænd; ənd] [nʌn] [ɒv; əv][ðə; ði][mɔ:(r)]['kɒmpleks] [su:ps] [ðæt] [kæn; kən][bi:; bi] ['redɪli] [sɪ'kjʊəd] [baɪ][ə; eɪ]

and	none	of	the	more	complex	soups	that	can	be	readily	secured	by	a
和	没有任何	的	这	更多的	复杂的	汤	那	能	是	容易	安全	经过	一个

[dʒu:'dɪʃəs] [ˌɪntrə'dʌkʃn] [ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] ,

judicious	introduction	of	vegetables	,
明智的	介绍	的	蔬菜	,

而且，这些更复杂的汤品，只要巧妙地加入蔬菜就能轻松做出来。

[hɜ:bs] [ænd; ənd][s'paɪsɪz]['evə(r)] [mi:t] [wɪð] ['pɒpjələ(r)][dɪs'feɪvər] .

herbs	and	spices	ever	meet	with	popular	disfavor	.
草药	和	香料	曾经	见面	和	受欢迎的	不受欢迎	.

香草和香料历来不受大众欢迎。

[ðeə(r)] [ɑ:(r); ə(r)] [ɪ'nʌf] [skræps][ɒv; əv] [kʊkt] [ænd; ənd] [ˌʌn'kʊkt] [mi:ts] , ['trɪmɪŋz] [ɒv; əv] [rəʊsts]

There	are	enough	scraps	of	cooked	and	uncooked	meats	,	trimmings	of	roasts
那里	是	足够的	碎屑	的	煮熟	和	生	肉类	,	装饰	的	烤肉

, [steɪks] ,

,	steaks	,
,	牛排	,

有足够的熟肉和生肉碎屑、烤肉边角料、牛排，

[tʃɒps] , ['kʌtlɪts] [ænd; ənd][səʊ][ɒn][ɪn] ['nɪəlɪ] ['evrɪ] [haʊs] [tu:; tə] [ki:p] [ðə; ði]['fæməli] [[eit]]

chops	,	cutlets	and	so	on	in	nearly	every	house	to	keep	the	family	[	8	]
排骨	,	肉饼	和	所以	在	在	几乎	每一个	房子	到	保持	这	家庭	[	8	]

几乎每家每户都会准备肉排、肉饼等食物来养家糊口[8]

[sə'plaɪd] [wɪð] [nju'trɪʃəs] , ['pælətəb(ə)l] [su:p] ,

supplied	with	nutritious	,	palatable	soup	,
供应	和	营养丰富的	,	可口的	汤	,

提供营养美味、口感极佳的汤品

[wɪð] ['verɪ] ['lɪt(ə)l] ['trʌb(ə)l] [ænd; ənd][æt; ət]['əʊnlɪ][ə; eɪ] [slaɪt] [ɪk'spens] [fɔ:(r); fə(r)] [ə'dɪʃən(ə)l] [mə'tɪərɪəl] .

with	very	little	trouble	and	at	only	a	slight	expense	for	additional	material	.
和	非常	小的	麻烦	和	在	仅有的	一个	轻微	费用	为了	额外的	材料	.

几乎没费什么力，而且只需少量额外材料费用。

[ænd; ənd][æz; əz][ðə; ði][best]['dɪnə(r)][kæn; kən]['dʒen(ə)rəli][biː; bi][priː'siːd, priː-] [wɪð] [əd'vɑːntɪdʒ] [baɪ][ə; eɪ]

And	as	the	best	dinner	can	generally	be	preceded	with	advantage	by	a
和	作为	这	最好的	晚餐	能	一般来说	是	之前	和	优势	经过	一个

[laɪt] [suːp] [ɒv; əv][sʌm; səm][kaɪnd] ,

light	soup	of	some	kind	,
光	汤	的	一些	种类	,

而且，正如一顿美味的晚餐通常可以在享用某种清汤之前进行一样，

[tuː; tə][æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri] , [kəʊld] , [ɔː(r)] “ [pɪkt] - [ʌp] ” ['fæməli]['dɪnə(r)] , [ə; eɪ] [pleɪt] [ɒv; əv] [suːp] [ɪz]

to	an	ordinary	,	cold	,	or	“	picked	-	up	”	family	dinner	,	a	plate	of	soup	is
到	一个	普通的	,	寒冷的	,	或者	“	挑选	-	向上	”	家庭	晚餐	,	一个	盘子	的	汤	是

[æn; ən][ɪn'væljuəb(ə)l]['ædʒʌŋkt] ,

an	invaluable	adjunct	,
一个	无价	附件	,

对于一顿普通的、冷清的或“随便买的”家庭晚餐来说，一盘汤是不可或缺的配菜。

[ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [prɪ'peəd] [ɪn][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] [weə(r)] [ðə; ði]['væljuː][ɒv; əv]

and	can	be	prepared	in	a	few	minutes	in	a	kitchen	where	the	value	of
和	能	是	准备	在	一个	很少	分钟	在	一个	厨房	在哪里	这	价值	的

[ðə; ði] [stɒk] [pɒt][ɪz]['rekəg'naɪzd] ,

the	stock	pot	is	recognized	,
这	库存	锅	是	认可	,

在重视汤锅价值的厨房里，这道菜只需几分钟就能做好。

[ænd; ənd][ðə; ði] [ɪ'kɒnəmi] [ɒv; əv] [gʊd] ['kʊkɪŋ] [ˌʌndə'stʊd] .

and	the	economy	of	good	cooking	understood	.
和	这	经济	的	好的	烹饪	理解	.

并理解了烹饪的经济性。

[suːp] [ˌsaɪən'tɪfɪkli] [prɪ'peəd] [ɪz] ['iːzɪə] [ɒv; əv][daɪ'dʒestʃən; dɪ'dʒestʃən][ðæn; ðən]['ɔːlməʊst]['eni]['ʌðə(r)]

Soup	scientifically	prepared	is	easier	of	digestion	than	almost	any	other
汤	科学地	准备	是	更轻松	的	消化	比	几乎	任何	其他

['ɑːtɪk(ə)l][ɒv; əv]['daɪət] .

article	of	diet	.
文章	的	饮食	.

科学配制的汤比几乎任何其他食物都更容易消化。

[ðə; ði]['sɒlɪd]['mætə(r)] [wɪtʃ] ['entəz] ['ɪntuː][ɪts] [ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n] [ænd; ənd] [wʊd] [ɪn][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] [fɔːm]

The	solid	matter	which	enters	into	its	composition	and	would	in	the	original	form
这	坚硬的	事情	哪个	进入	进入	它是	作品	和	会	在	这	原来的	形式

[rɪ'kwaɪə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] [fɔː(r); fə(r)][daɪ'dʒestʃən; dɪ'dʒestʃən] ,

require	several	hours	for	digestion	,
要求	一些	小时	为了	消化	,

构成其成分的固体物质，如果以原形消化，则需要几个小时才能消化。

[ɪz][səʊ]['brəʊkən] [daʊn] [ɪn][ðə; ði]['prəʊses][ɒv; əv][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] ['redɪli]

is	so	broken	down	in	the	process	of	preparation	that	it	can	be	readily
是	所以	破碎的	向下	在	这	过程	的	准备	那	它	能	是	容易

[ə'sɪməleɪtɪd] [wɪð] ['veri] ['lɪt(ə)l][ɪk'spendɪtʃə(r)][ɒv; əv] ['vaɪt(ə)l] [fɔːs] ;

assimilated	with	very	little	expenditure	of	vital	force	;
同化	和	非常	小的	支出	的	必不可少的	力量	;

经过制备过程，它被分解得非常彻底，因此可以很容易地被吸收，而且几乎不需要消耗生命力；

[ænd; ənd] ['biːɪŋ] [əb'zɔːbd] [baɪ][ðə; ði] ['stʌmək] [æz; əz] [suːn] [æz; əz]['iːt(ə)n] , [gəʊz] [ɪ'miːdiətli] [tuː; tə]

and	being	absorbed	by	the	stomach	as	soon	as	eaten	,	goes	immediately	to
和	存在	吸收	经过	这	胃	作为	很快	作为	吃	,	去	立即地	到

['nʌrɪʃ] [ðə; ði] ['sɪstəm] .

nourish	the	system	.
滋养	这	系统	.

食用后立即被胃吸收，直接为身体系统提供营养。

[bʌt; bət] [su:p] [tu:; tə] [fʊl'fɪl] [ɪts] [tru:] ['mɪʃ(ə)n] [mʌst; məst][bi:; bi] [ə'træktɪv] [ɪn] [ə'pɪərəns] ,

But	soup	to	fulfill	its	true	mission	must	be	attractive	in	appearance	,
但	汤	到	实现	它是	真的	使命	必须	是	吸引人的	在	外貌	,

但汤要想真正发挥其作用，外观必须诱人。

[ə'gri:əb(ə)l] [ɪn]['fleɪvə(r)][ænd; ənd] [ˌʌnmɪ'steɪkəbl] [ɪn]['kærəktə(r)] .

agreeable	in	flavor	and	unmistakable	in	character	.
同意	在	味道	和	毋庸置疑	在	特点	.

味道宜人，个性鲜明。

[ˌaɪ 'ti:][mʌst; məst][nɒt][bi:; bi][ə; eɪ] [wi:k] , ['slɒpi] , ['kærəktələs] ['kɒmpaʊnd] , [nɔ:(r)][ə; eɪ] [kru:d] ,

It	must	not	be	a	weak	,	sloppy	,	characterless	compound	,	nor	a	crude	,
它	必须	不是	是	一个	虚弱的	,	邋遢	,	缺乏个性	化合物	,	也不	一个	原油	,

['gri:si] , [ˌɪnhɑ:'məʊniəs] [hɒdʒ] - [pɒdʒ] .

greasy	,	inharmonious	hodge	-	podge	.
腻	,	不和谐的	霍奇	-	杂物	.

它不能是味道寡淡、马虎、没有特色的混合物，也不能是粗糙、油腻、不和谐的大杂烩。

[ðə; ði] [dɪ'fekts] [ɒv; əv] [ʌn'seɪvəri] , [ʌn'pælətəb(ə)l] , [ˌɪndɪ'dʒestəbl] [su:ps] [meɪ] [[naɪn]]

The	defects	of	unsavory	,	unpalatable	,	indigestible	soups	may	[	9	]
这	缺陷	的	令人不快的	,	令人难以接受	,	难以消化的	汤	可能	[	9	]

味道不好、难以下咽、难以消化的汤的缺陷可能[9]

[bi:; bi] [kən'si:ld] , [bʌt; bət][kæn; kən][nɒt][bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [baɪ][ðə; ði] [ɪk'sesɪv] [ju:z][ɒv; əv][sɔ:lt] ,

be	concealed	,	but	can	not	be	removed	by	the	excessive	use	of	salt	,
是	暗	,	但	能	不是	是	已移除	经过	这	过多的	使用	的	盐	,

会被掩盖，但不能通过大量使用盐去除。

['pepə(r)][ænd; ənd]['ʌðə(r)][s'paɪsɪz][ænd; ənd] ['kɒndɪments] .

pepper	and	other	spices	and	condiments	.
胡椒	和	其他	香料	和	调味品	.

胡椒及其他香料和调味品。

[ænd; ənd][ɪn]['ɔ:də(r)] [ðæt] [su:p] [ɒv; əv] ['eni] [kaɪnd] [meɪ] [lɪ'dʒɪtɪmətli] [ə'spaɪə(r)][tu:; tə] [haɪ] [ræŋk] ,

And	in	order	that	soup	of	any	kind	may	legitimately	aspire	to	high	rank	,
和	在	命令	那	汤	的	任何	种类	可能	合法地	渴望	到	高的	秩	,

为了让任何种类的汤都能名正言顺地跻身高阶之列，

['aɪðə(r)][æz; əz][ə; eɪ]['nju:trətɪv][ɔ:(r)][haɪ'dʒi:nɪk]['eɪdʒənt] , [ˌaɪ 'ti:][mʌst; məst][bi:; bi] ['skɪlfʊli] [prɪ'peəd] ,

either	as	a	nutritive	or	hygienic	agent	,	it	must	be	skillfully	prepared	,
任何一个	作为	一个	营养	或者	卫生	代理人	,	它	必须	是	巧妙地	准备	,

无论是作为营养品还是卫生用品，都必须经过精心制备。

[səʊ][æz; əz][tu:; tə] [pli:z] [ðə; ði] [aɪ] [ænd; ənd]['grætɪfaɪ][ðə; ði] ['pælət] .

so	as	to	please	the	eye	and	gratify	the	palate	.
所以	作为	到	请	这	眼睛	和	满足	这	味蕾	.

以便赏心悦目，满足味蕾。

[haʊ] [tu:; tə] [meɪk] [su:p] [stɒk] .

HOW	TO	MAKE	SOUP	STOCK	.
如何	到	制作	汤	库存	.

如何制作汤底。

[ə; eɪ] [stɒk] [pɒt] .

a	stock	pot	.
一个	库存	锅	.

一个汤锅。

['eni] ['ɔ:d(ə)n(ə)ri][pɒt][ɔ:(r)]['ket(ə)l][kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] [prɪ'peərɪŋ] [stɒk] ,

Any	ordinary	pot	or	kettle	can	be	used	for	preparing	stock	,
任何	普通的	锅	或者	壶	能	是	用过的	为了	准备	库存	,

任何普通的锅或壶都可以用来熬制高汤。

[bʌt; bət][æz; əz][ə; eɪ] “ [daɪ'dʒestə(r); dɪ'dʒestə(r)] ” [ɔ:(r)] [stɒk] [pɒt][ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst]['ju:sf(ə)l]

but	as	a	“	digester	”	or	stock	pot	is	one	of	the	most	useful
但	作为	一个	“	消化器	”	或者	库存	锅	是	一	的	这	最多	有用

[ju:'tensɪlz] [nəʊn] [tu:; tə][ðə; ði] ['kʌlɪnəri] [ɑ:t] ,

utensils	known	to	the	culinary	art	,
餐具	已知	到	这	烹饪	艺术	,

但作为“炖锅”或汤锅，它是烹饪艺术中最有用的器具之一。

[ænd; ənd][kæn; kən][bi:; bi] [əb'teɪnd] [æt; ət]['ɔ:lməʊst]['eni]['hɑ:dweə(r)][stɔ:(r)] , [nəʊ] ['kɪtʃɪn] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]

and	can	be	obtained	at	almost	any	hardware	store	,	no	kitchen	should	be
和	能	是	获得	在	几乎	任何	硬件	店铺	,	不	厨房	应该	是

[wɪ'ðaʊt] [wʌn] .

without	one	.
没有	一	.

几乎任何五金店都能买到，每个厨房都应该备一个。

[ðə; ði] [kʊk] , [hu:] [ɪz][prə'vaɪdɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [stɒk] [pɒt] ,

The	cook	,	who	is	provided	with	a	stock	pot	,
这	厨师	,	WHO	是	假如	和	一个	库存	锅	,

厨师被提供了一个汤锅，

[ænd; ənd] [hə'bɪtʃuəli] ['ju:zɪz; 'ju:sɪz][ˌaɪ 'ti:] [tu:] [ɔ:(r)] [θri:] [taɪmz][ə; eɪ] [wi:k] , [kæn; kən]['ju:təlaɪz][ɔ:l]

and	habitually	uses	it	two	or	three	times	a	week	,	can	utilize	all
和	习惯性地	用途	它	二	或者	三	时代	一个	星期	,	能	利用	全部

[ə'veɪləb(ə)l][skræps] ,

available	scraps	,
可用的	碎屑	,

并且习惯性地每周使用两到三次，可以充分利用所有可用的边角料。

[ænd; ənd]['dʒen(ə)rəli][hæz; həz][ə; eɪ] [sə'plaɪ] [ɒv; əv] [stɒk] [ɒn][hænd][frɒm; frəm] [wɪtʃ] [æn; ən]

and	generally	has	a	supply	of	stock	on	hand	from	which	an
和	一般来说	有	一个	供应	的	库存	在	手	从	哪个	一个

[ək'septəb(ə)l] [su:p] ,

acceptable	soup	,
可接受	汤	,

而且通常备有一定量的汤底，可以从中熬制出令人满意的汤。

[ɔ:(r)] [dɪ'lɪʃəs] [sɔ:s] [kæn; kən][bi:; bi] ['ɪmprəvaɪzd] [ɪn][ə; eɪ] [ʃɔ:t] [taɪm] , [ænd; ənd] [wɪð] ['veri] ['lɪt(ə)l]

or	delicious	sauce	can	be	improvised	in	a	short	time	,	and	with	very	little
或者	可口的	酱	能	是	即兴发挥	在	一个	短的	时间	,	和	和	非常	小的

['trʌb(ə)l] . [-]

trouble	.	[	10	]
麻烦	.	[	-	]

或者，也可以在短时间内，毫不费力地，即兴制作出美味的酱汁。[10]

[ðə; ði] [stɒk] [pɒt][ʃʊd; ʃəd][nɒt] [rɪ'meɪn] [ɒn][ðə; ði][stəʊv][ɔ:(r)][reɪndʒ] ,

The	stock	pot	should	not	remain	on	the	stove	or	range	,
这	库存	锅	应该	不是	保持	在	这	火炉	或者	范围	,

汤锅不应该一直放在炉灶上。

[ænd; ənd] [freʃ] [mə'tɪərɪəl][bi:; bi] ['ædɪd] [frɒm; frəm][taɪm][tu:; tə][taɪm][tu:; tə][ðæt] [wɪtʃ] [ɪz] ['pɑ:tli] [ɔ:(r)]

and	fresh	material	be	added	from	time	to	time	to	that	which	is	partly	or
和	新鲜的	材料	是	额外	从	时间	到	时间	到	那	哪个	是	部分	或者

['həʊlli] [kʊkt] ;

wholly	cooked	;
完全	煮熟	;

并且不时地向部分或全部煮熟的食物中添加新鲜食材；

[bʌt; bət] [wen'evə(r)] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [skræps] [ə'kju:mjəleɪt] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['keəfəli] [prɪ'peəd]
but **whenever** **a** **quantity** **of** **scraps** **accumulate** **they** **should** **be** **carefully** **prepared**
但 每当 一个 数量 的 碎屑 积累 他们 应该 是 小心 准备
[ænd; ənd] [pʊt] [tu:; tə] [kʊk] .
and **put** **to** **cook** **.**
和 放 到 厨师 .

但是，当积累了一定数量的剩菜剩饭时，应该仔细处理并煮熟。

[su:p] [stɒk] .
soup **stock** **.**
汤 库存 .

高汤。

[ə; eɪ] [greɪt] ['meni] [su:ps] [ɑ:(r); ə(r)] [meɪd] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] ['pri:viəs] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['speʃəli]
A **great** **many** **soups** **are** **made** **without** **the** **previous** **preparation** **of** **a** **specially**
一个 伟大的 许多 汤 是 制成 没有 这 以前的 准备 的 一个 特别
[dɪ'stɪŋktɪv] [stɒk] .
distinctive **stock** **.**
独特的 库存 .

许多汤的制作都不需要事先准备特别的特色高汤。

[bʌt; bət] [stɒk] [hæz; həz] [æz; əz] [lɪ'dʒɪtɪmət] [æn; ən] [ɪg'zɪstəns] [ɪn] [su:p] ['meɪkɪŋ] , [æz; əz] [fə'ment]
But **stock** **has** **as** **legitimate** **an** **existence** **in** **soup** **making** **,** **as** **ferment**
但 库存 有 作为 合法的 一个 存在 在 汤 制作 , 作为 发酵
[hæz; həz] [ɪn] [bred] ['meɪkɪŋ] ;
has **in** **bread** **making** **;**
有 在 面包 制作 ;

但是，高汤在汤的制作中具有合法性，就像发酵在面包制作中一样；

[ænd; ənd] [ɪts] [ˌrekəg'nɪʃn] [ɪz] [kwaɪt] [ɪ'senʃ(ə)l] [tu:; tə] [ə; eɪ] ['pɜ:fɪkt] [ˌʌndə'stændɪŋ] [ɒv; əv] [ðə; ði]
and **its** **recognition** **is** **quite** **essential** **to** **a** **perfect** **understanding** **of** **the**
和 它是 认出 是 相当 基本的 到 一个 完美的 理解 的 这
['sʌbdʒɪkt] .
subject **.**
主题 .

认识到这一点对于透彻理解该主题至关重要。

[stɒk] [ɪz] [ðə; ði] [beɪs] [ɒv; əv] [su:ps] .
Stock **is** **the** **base** **of** **soups** **.**
库存 是 这 根据 的 汤 .

高汤是汤的基础。

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [ðə; ði] ['flu:ɪd] [faʊn'deɪʃ(ə)n] [wɪð] [wɪtʃ] ['ʌðə(r)] [mə'tɪəriəlz] [ɑ:(r); ə(r)] [mɪkst] , [ænd; ənd] ['skɪlfʊli]
It **is** **the** **fluid** **foundation** **with** **which** **other** **materials** **are** **mixed** **,** **and** **skillfully**
它 是 这 体液 基础 和 哪个 其他 材料 是 混合 , 和 巧妙地
[ɪn'kɔ:pəreɪtɪd] ['ɪntu:] [su:ps] ,
incorporated **into** **soups** **,**
公司 进入 汤 ,

它是其他食材混合并巧妙融入汤品中的流动基础。

[ðæt] [ɪn] ['mɒd(ə)n] [bɪls] [ɒv; əv] [feə(r)] [ɑ:(r); ə(r)] [bɪ'wɪldərɪŋli] ['dezɪgneɪtɪd] [pəʊ'tɑ:ʒ] , ['pu:ri] , [ænd; ənd]
that **in** **modern** **bills** **of** **fare** **are** **bewilderingly** **designated** **potages** **,** **purees** **,** **and**
那 在 现代的 账单 的 票价 是 令人费解地 指定的 浓汤 , 果泥 , 和
['kɒnsəmeɪ] .
consommes **.**
清汤 .

在现代的菜单上，这些菜肴被令人费解地称为浓汤、果泥和清汤。

[su:p] [stɒk] , [ɪn] [ðə; ði] ['strɪktɪst] [sens] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tɜ:m] ,
Soup **stock** **,** **in** **the** **strictest** **sense** **of** **the** **term** **,**
汤 库存 , 在 这 最严格的 感觉 的 这 学期 ,

汤底，严格意义上的汤底

[ɪz][ðə; ði]['fluːɪd]['ekstrækt; ɪk'strækt][ɒv; əv] [miːt] [ɔː(r)] [miːt] [ænd; ənd] [bəʊnz] , [ænd; ənd][ɪz][ɒv; əv] [tuː]

is	the	fluid	extract	of	meat	or	meat	and	bones	,	and	is	of	two
是	这	体液	提炼	的	肉	或者	肉	和	骨头	,	和	是	的	二

[kaɪndz] :

kinds	:
种类	:

是肉或肉和骨的流浸膏，分为两种：

— ['sɪmp(ə)l][ænd; ənd] ['kɒmpaʊnd] .

—	simple	and	compound	.
—	简单的	和	化合物	.

—简单和复合。

['sɪmp(ə)l] [stɒk] [ɪz][ðə; ði]['ekstrækt; ɪk'strækt][frɒm; frəm][ə; eɪ]['sɪŋg(ə)l][kaɪnd][ɒv; əv] [fleʃ] , [fɪʃ] [ɔː(r)] [faʊl]

Simple	stock	is	the	extract	from	a	single	kind	of	flesh	,	fish	or	fowl
简单的	库存	是	这	提炼	从	一个	单身的	种类	的	肉	,	鱼	或者	鸡

.

:

.

简易高汤是指从单一种类的肉类、鱼类或禽类中提取的汤汁。

['kɒmpaʊnd] [stɒk] [ɪz][ðə; ði]['ekstrækt; ɪk'strækt][frɒm; frəm] [tuː] [ɔː(r)][mɔː(r)][kaɪndz][ɒv; əv] [fleʃ] ,

Compound	stock	is	the	extract	from	two	or	more	kinds	of	flesh	,
化合物	库存	是	这	提炼	从	二	或者	更多的	种类	的	肉	,

复合肉汤是由两种或两种以上肉类提取而成的汤汁。

[fɪʃ] [ɔː(r)] [faʊl] ['mɪŋgld] [ænd; ənd] [kʊkt] [tə'geðə(r)] , [ɔː(r)] [mɪkst] [tə'geðə(r)] , ['ɑːftə(r)] ['biːɪŋ] [kʊkt]

fish	or	fowl	mingled	and	cooked	together	,	or	mixed	together	,	after	being	cooked
鱼	或者	鸡	混合	和	煮熟	一起	,	或者	混合	一起	,	后	存在	煮熟

['seprətli] . [-]

separately	.	[	11	]
分别地	.	[	-	]

鱼或禽分别煮熟后混合在一起煮熟。[11]

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [suːp] [stɒk] .

how	to	make	soup	stock	.
如何	到	制作	汤	库存	.

如何制作汤底。

[tuː; tə] [meɪk] [stɒk] , [miːts] [ɒv; əv]['eni][kaɪnd][kʌt][ɪn][smɔːl] ['piːsɪz] ,

To	make	stock	,	meats	of	any	kind	cut	in	small	pieces	,
到	制作	库存	,	肉类	的	任何	种类	切	在	小的	件	,

熬制高汤时，将各种肉类切成小块。

[ɔː(r)] [miːt] [ænd; ənd] [bəʊnz] [wel] [kʌt] [ænd; ənd]['brəʊkən] ,

or	meat	and	bones	well	cut	and	broken	,
或者	肉	和	骨头	出色地	切	和	破碎的	,

或者切成小块的肉和骨头，

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ] [pɒt] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ,

should	be	put	in	a	pot	in	cold	water	slightly	salted	,
应该	是	放	在	一个	锅	在	寒冷的	水	轻微地	咸的	,

应该放入一锅加了少许盐的冷水中，

[ænd; ənd][ðə; ði]['wɔːtə(r)] ['hiːtɪd] ['veri] ['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,

and	the	water	heated	very	gradually	until	it	reaches	the	boiling	point	,
和	这	水	加热	非常	逐步地	直到	它	到达	这	沸腾	观点	,

水缓慢加热直至沸点。

['ɑːftə(r)] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] ['sɪmərɪŋ] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][lɒŋgə(r)][ɔː(r)] [ʃɔːtə] [taɪm]

after	which	it	should	be	kept	simmering	gently	for	a	longer	or	shorter	time
后	哪个	它	应该	是	保留	煨煮	轻轻地	为了	一个	更长	或者	较短	时间

,

,

,

之后应继续小火慢炖，时间长短可根据情况调整。

[ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['neɪtʃə(r)][ænd; ənd]['kwɒntəti][ɒv; əv][ðə; ði][mə'tɪəriəl] [juːst] , [ænd; ənd][ðə; ði]

according	to	the	nature	and	quantity	of	the	material	used	,	and	the
根据	到	这	自然	和	数量	的	这	材料	用过的	,	和	这

[kən'sɪstənsi] [ɒv; əv][ðə; ði] [stɒk] ['wɒntɪd] .

consistency	of	the	stock	wanted	.
一致性	的	这	库存	通缉	.

根据所用材料的性质和数量，以及所需库存的稠度。

[wen] [sə'fɪʃntli] [kʊkt] , [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [streɪnd] ['ɪntuː]

When	sufficiently	cooked	,	it	should	be	removed	from	the	fire	,	strained	into
什么时候	足够	煮熟	,	它	应该	是	已移除	从	这	火	,	紧张	进入

[ə; eɪ][dʒɑː(r)][ɔː(r)] [bəʊl] ,

a	jar	or	bowl	,
一个	罐	或者	碗	,

煮熟后，应将其从火上移开，过滤到罐子或碗中。

[ænd; ənd][set][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] .

and	set	in	a	cool	place	.
和	放	在	一个	凉爽的	地方	.

并放置在阴凉处。

['kwɒntəti] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

quantity	of	water	.
数量	的	水	.

水量。

[ɔː'θɒrətiz] ['dɪfə(r)] ['sʌmwɒt] [ɪn] [rɪ'gɑːd] [tuː; tə][ðə; ði]['kwɒntəti] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] [ðæt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]

Authorities	differ	somewhat	in	regard	to	the	quantity	of	water	that	should	be
当局	不同	有些	在	看待	到	这	数量	的	水	那	应该	是

[juːst] [ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [stɒk] [ænd; ənd] ['meɪkɪŋ] [suːp] .

used	in	preparing	stock	and	making	soup	.
用过的	在	准备	库存	和	制作	汤	.

关于熬制高汤和制作汤时应该使用多少水，各方说法略有不同。

[ɪf] [ðə; ði] ['sɪmərɪŋ] [ɪz][tuː; tə][kən'tɪnjuː] [sɪks][ɔː(r)] [eɪt] ['aʊəz] , [æz; əz][sʌm; səm] [ˌrekə'mend] ,

If	the	simmering	is	to	continue	six	or	eight	hours	,	as	some	recommend	,
如果	这	煨煮	是	到	继续	六	或者	八	小时	,	作为	一些	推荐	,

如果像一些人建议的那样，要继续炖煮六到八个小时，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)]['wɔːtə(r)][ɪz] [rɪ'kwaɪəd] [ðæn; ðən] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə] [kən'tɪnjuː] ['əʊnli][hɑːf] [ðæt]

a	little	more	water	is	required	than	when	it	is	to	continue	only	half	that
一个	小的	更多的	水	是	必需的	比	什么时候	它	是	到	继续	仅有的	一半	那

[leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv] [taɪm] .

length	of	time	.
长度	的	时间	.

如果持续时间只有原来的一半，则需要比之前多一些水。

[bʌt; bət][æz; əz][ðə; ði] [kə'rekt] [prə'pɔːʃ(ə)nz] [ɑː(r); ə(r)] [ə'baʊt] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [iːtʃ]

But	as	the	correct	proportions	are	about	one	quart	of	water	to	each
但	作为	这	正确的	比例	是	关于	一	夸脱	的	水	到	每个

[paʊnd] [ɒv; əv] [miːt] [ænd; ənd] [bəʊnz] ,

pound	of	meat	and	bones	,
磅	的	肉	和	骨头	,

但正确的比例是每磅肉和骨头配一夸脱水，

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [əbˈsɜːd] [tuː; tə][juːz][æn; ən] [əˈdɪʃən(ə)l] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] ,

it	is	absurd	to	use	an	additional	quantity	of	water	,
它	是	荒诞	到	使用	一个	额外的	数量	的	水	,

使用额外的水量是荒谬的。

[ænd; ənd] [weɪst] [taɪm] [ænd; ənd] [məˈtɪəriəl] [ɪn] [rɪˈdʊsɪŋ] [ðə; ði] [stɒk] [tuː; tə][ðə; ði][ˈprɒpə(r)] [kənˈsɪstənsi]

and	waste	time	and	material	in	reducing	the	stock	to	the	proper	consistency
和	浪费	时间	和	材料	在	减少	这	库存	到	这	恰当的	一致性

[baɪ][ɪˌvæpəˈreɪʃ(ə)n] . [-]

by	evaporation	.	[	12	]
经过	蒸发	.	[	-	]

并且浪费时间和材料将高汤蒸发至合适的稠度。[12]

[ˈkwɒntəti] [ɒv; əv][sɔːlt] .

quantity	of	salt	.
数量	的	盐	.

盐的用量。

[ðə; ði][ˈprɪnsəp(ə)l][ˈɒbdʒɪkt; əbˈdʒekt][ɒv; əv][ˈjuːzɪŋ] [ˈsɔːltɪd][ˈwɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði][ˌprepəˈreɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [stɒk] ,

The	principal	object	of	using	salted	water	in	the	preparation	of	stock	,
这	主要的	目的	的	使用	咸的	水	在	这	准备	的	库存	,

使用盐水制备高汤的主要目的是：

[ɪz][tuː; tə] [fəˈsɪlɪteɪt] [ðə; ði] [ˌsepəˈreɪʃn] [ɒv; əv][ðə; ði] [blʌd] [ænd; ənd][slaɪm][frɒm; frəm][ðə; ði] [miːt] .

is	to	facilitate	the	separation	of	the	blood	and	slime	from	the	meat	.
是	到	促进	这	分离	的	这	血	和	粘液	从	这	肉	.

是为了便于将血液和黏液从肉中分离出来。

[ðə; ði][ˈkwɒntəti][ɒv; əv][sɔːlt] [juːst] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈregjuleɪtɪd; ˈregjəleɪtɪd][baɪ][ðə; ði] [kənˈdɪʃn] [ɒv; əv][ðə; ði]

The	quantity	of	salt	used	should	be	regulated	by	the	condition	of	the
这	数量	的	盐	用过的	应该	是	受监管	经过	这	状况	的	这

[miːt] ,

meat	,
肉	,

盐的用量应根据肉的状况来调节。

[ænd; ənd][ɪn][nəʊ] [keɪs] [mɔː(r)][ðæn; ðən][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv][sɔːlt][tuː; tə] [iːtʃ] [ˈgælən][ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] .

and	in	no	case	more	than	an	ounce	of	salt	to	each	gallon	of	water	.
和	在	不	案件	更多的	比	一个	盎司	的	盐	到	每个	加仑	的	水	.

每加仑水中加入的盐量不得超过一盎司。

[rɪˈmuːvɪŋ] [ðə; ði][skʌm] .

removing	the	scum	.
移除	这	浮渣	.

去除浮渣。

[ðə; ði] [blʌd] [ænd; ənd][slaɪm] [wen] [θrəʊn] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈsɜːfɪs] [ɪn][ðə; ði] [fɔːm] [ɒv; əv][skʌm] ,

The	blood	and	slime	when	thrown	to	the	surface	in	the	form	of	scum	,
这	血	和	粘液	什么时候	抛掷	到	这	表面	在	这	形式	的	浮渣	,

血液和黏液以浮渣的形式被抛到水面，

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪˈmuːvd] [æz; əz][ˈræpɪdli][æz; əz][ˌaɪ ˈtiː][ˈraɪzɪz] .

should	be	removed	as	rapidly	as	it	rises	.
应该	是	已移除	作为	快速	作为	它	上升	.

应该在水上升的同时迅速将其移除。

[ɪf] [pəˈmɪtɪd] [tuː; tə] [rɪˈmeɪn] [ˈɑːftə(r)][ðə; ði][ˈwɔːtə(r)] [ˈriːtʃɪz] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,

If	permitted	to	remain	after	the	water	reaches	the	boiling	point	,
如果	允许	到	保持	后	这	水	到达	这	沸腾	观点	,

如果水沸腾后仍放置在那里，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['spiːdəli] [ɪn'kɔːpəreɪtɪd] [wɪð] [ðə; ði] [stɒk] , [ænd; ənd]['ɪndʒə(r)][ɪts] [ə'pɪərəns]

it	will	be	speedily	incorporated	with	the	stock	,	and	injure	its	appearance
它	将要	是	迅速地	公司	和	这	库存	,	和	损伤	它是	外貌

[ænd; ənd]['fleɪvə(r)] .

and	flavor	.
和	味道	.

它会迅速融入汤汁中，损害汤汁的外观和味道。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)] [pɔː] ['ɪntuː][ðə; ði][pɒt][ðə; ði]['məʊmənt][ˌaɪ 'tiː][bɔɪlz] ,

A	little	cold	water	poured	into	the	pot	the	moment	it	boils	,
一个	小的	寒冷的	水	倾倒	进入	这	锅	这	片刻	它	沸腾	,

水刚一沸腾就往锅里倒了一点冷水。

[wɪl] ['heɪs(ə)n][ðə; ði]['raɪzɪŋ][ɒv; əv][ðə; ði][skʌm] .

will	hasten	the	rising	of	the	scum	.
将要	趋	这	上升	的	这	浮渣	.

这将加速败类的崛起。

['səʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['sɪmərɪŋ] [ðə; ði] [miːt] .

soaking	and	simmering	the	meat	.
浸泡	和	煨煮	这	肉	.

将肉浸泡并慢炖。

[ðə; ði]['ælbjumɪn][ɒv; əv][ɔːl] [miːts] , [laɪk][ðə; ði]['ælbjumɪn][ɔː(r)] [waɪt] [ɒv; əv] [egz] ,

The	albumen	of	all	meats	,	like	the	albumen	or	white	of	eggs	,
这	蛋白	的	全部	肉类	,	喜欢	这	蛋白	或者	白色的	的	鸡蛋	,

所有肉类中的蛋白，就像鸡蛋中的蛋白或蛋清一样，

[ɪz] ['kɜːdld] [ænd; ənd] ['hɑːd(ə)nd] [baɪ] [hiːt] , [bʌt; bət][ɪz] ['redɪli] ['spɒljəb(ə)l][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

is	curdled	and	hardened	by	heat	,	but	is	readily	soluble	in	cold	water	,
是	凝固	和	硬化	经过	热	,	但	是	容易	可溶	在	寒冷的	水	,

受热后会凝固变硬，但易溶于冷水。

[ænd; ənd]['mɪksɪz]['kwaɪətli] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ; [ænd; ənd] [wen] [miːt] [ɪz][pʊt][tuː; tə] [kʊk] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

and	mixes	quietly	with	it	;	and	when	meat	is	put	to	cook	in	cold	water	,
和	混合	悄悄	和	它	;	和	什么时候	肉	是	放	到	厨师	在	寒冷的	水	,

并与之静静混合；当肉放入冷水中煮时，

[ænd; ənd] [səʊkt] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['wɔːtə(r)] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ænd; ənd] ['ɑːftəwəd] [pə'mɪtɪd]

and	soaked	until	the	water	reaches	the	boiling	point	,	and	afterward	permitted
和	浸泡过	直到	这	水	到达	这	沸腾	观点	,	和	之后	允许

[tuː; tə]['əʊnli] ['sɪmə(r)] , [-]

to	only	simmer	,	[	13	]
到	仅有的	煨	,	[	-	]

浸泡至水沸腾，然后只允许小火慢炖[13]。

[ɔːl][ɪts][dʒuːs][ɑː(r); ə(r)][ɪk'stræktɪd] ,

all	its	juices	are	extracted	,
全部	它是	果汁	是	提取	,

它的所有汁液都被提取出来，

[ænd; ənd] ['mɪŋgld] [wɪð] [ðə; ði]['lɪkwɪd][səʊ] ['pɜːfɪktli] [æz; əz][tuː; tə] ['greɪtli] [ɪm'pruːv] [ðə; ði]['fleɪvə(r)] ,

and	mingled	with	the	liquid	so	perfectly	as	to	greatly	improve	the	flavor	,
和	混合	和	这	液体	所以	完美	作为	到	非常	提升	这	味道	,

与液体完美融合，大大提升了口感。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['njuːtrətɪv] ['prɒpətiz] [ɒv; əv][ðə; ði] [stɒk] [ɔː(r)] [suːp] .

and	add	to	the	nutritive	properties	of	the	stock	or	soup	.
和	添加	到	这	营养	特性	的	这	库存	或者	汤	.

并增加高汤或汤的营养价值。

['kwɒləti][ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] .
quality of the meat .
质量 的 这 肉 .

肉的品质。

[ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɒv; əv] [suːp] [dɪ'pendz] [ə'pɒn][ðə; ði]['kwɒləti][ɒv; əv][ðə; ði][mə'tɪəriəlz][ɒv; əv] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]
The flavor of soup depends upon the quality of the materials of which it is
这 味道 的 汤 取决于 之上 这 质量 的 这 材料 的 哪个 它 是
[meɪd] .
made .
制成 .

汤的味道取决于其所用食材的质量。

[tʌf] [ænd; ənd] [kɔːs] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [miːt] , [wen] [ðə; ði] [miːt] [ɪz][ɒv; əv] [gʊd] ['kwɒləti] ,
Tough and coarse pieces of meat , when the meat is of good quality ,
艰难的 和 粗 件 的 肉 , 什么时候 这 肉 是 的 好的 质量 ,

肉质优良时，肉质会变得坚韧粗糙。

[meɪk] [gʊd] [suːps] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] , [ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [kən'vɜːtɪd] ['ɪntuː] [stɒk]
make good soups and sauces , and can be converted into stock
制作 好的 汤 和 酱汁 , 和 能 是 转换 进入 库存
[ˌædvən'teɪdʒəsli] ,
advantageously ,
有利地 ,

适合做汤和酱汁，而且可以很方便地熬制成高汤。

[æz; əz][kæn; kən]['ɔːlsəʊ][ə; eɪ] [greɪt] ['meni] [rʌf] , [rɪ'fjuːz] ['bɪts][ænd; ənd][skræps] ;
as can also a great many rough , refuse bits and scraps ;
作为 能 还 一个 伟大的 许多 粗糙的 , 拒绝 比特 和 碎屑 ;

很多粗糙的、废弃的碎片和边角料也可以；

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [ɪm'pɔːt(ə)nt] [ðæt] [ɔːl] [miːts] [ɒv; əv] [wɪtʃ] [stɒk] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] ,
but it is very important that all meats of which stock is to be made ,
但 它 是 非常 重要的 那 全部 肉类 的 哪个 库存 是 到 是 制成 ,

但非常重要的一点是，所有用来熬制高汤的肉类，

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [get] ['teɪntɪd] , [ɔː(r)] [steɪl] ; [ɪn][fækt] , [ðə; ði] ['freʃə(r)] [ðə; ði] [miːt] ,
should be cooked before they get tainted , or stale ; in fact , the fresher the meat ,
应该 是 煮熟 前 他们 得到 受污染的 , 或者 陈旧 ; 在 事实 , 这 更清新 这 肉 ,

应该在变质或变干之前煮熟；事实上，肉越新鲜，

[ðə; ði]['betə(r)] [wɪl] [biː; bi][ðə; ði]['kwɒləti][ɒv; əv][ðə; ði] [stɒk] [meɪd] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː] .
the better will be the quality of the stock made from it .
这 更好的 将要 是 这 质量 的 这 库存 制成 从 它 .

用它制成的股票质量就越好。

[biːf] [tiː] .
beef tea .
牛肉 茶 .

牛肉茶。

[ɪ'speʃl] [keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [əb'zɜːvd] [ɪn] [rɪ'gɑːd] [tuː; tə][ðə; ði] ['freʃnəs] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt]
Especial care should be observed in regard to the freshness of the meat
特别的 关心 应该 是 观察到 在 看待 到 这 新鲜 的 这 肉
[fɔː(r); fə(r)] [biːf] [tiː] ,
for beef tea ,
为了 牛肉 茶 ,

制作牛肉茶时，尤其要注意牛肉的新鲜度。

[wɪtʃ] ['kɒmz] ['ʌndə(r)][ðə; ði][dʒə'nerɪk] [neɪm] [ɒv; əv] [suːp] , ['biːɪŋ] ['mɪəli] [ə; eɪ][pleɪn] [suːp] [stɒk] .
which comes under the generic name of soup , being merely a plain soup stock .
哪个 来 在下面 这 通用的 姓名 的 汤 , 存在 仅仅 一个 清楚的 汤 库存 .

它属于汤的统称，实际上只是一种普通的汤底。

[ə; eɪ][kʌt][frɒm; frəm][ðə; ði][raʊnd] , [ɒn] [ə'kaʊnt] [ɒv; əv][ɪts]['dʒu:sɪnəs] , [ɪz] ['prefrəb(ə)l] , [fɔ:(r); fə(r)] [bi:f]
A **cut** **from** **the** **round** **,** **on** **account** **of** **its** **juiciness** **,** **is** **preferable** **,** **for** **beef**
一个 切 从 这 圆形的 , 在 帐户 的 它是 多汁 , 是 优选 , 为了 牛肉
[ti:] .
tea **.**
茶 .

牛肉茶最好选用牛后腿肉，因为牛后腿肉汁丰富。

[ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] , [ɔ:l][skɪn][ænd; ənd][fæt][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [rɪ'mu:vd] , [ænd; ənd][ðə; ði] [bi:f] [kʌt]['ɪntu:]
In **preparing** **it** **,** **all** **skin** **and** **fat** **should** **be** **removed** **,** **and** **the** **beef** **cut** **into**
在 准备 它 , 全部 皮肤 和 胖的 应该 是 已移除 , 和 这 牛肉 切 进入
[smɔ:l] ['pi:sɪz] .
small **pieces** **.**
小的 件 .

烹制时，应去除所有皮和脂肪，并将牛肉切成小块。

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd] [ðen] [bi:; bi] ['kʌvəd] [wɪð] [kəʊld]['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd] [ə'laʊd] [tu:; tə][səʊk][fɔ:(r); fə(r)] [-
It **should** **then** **be** **covered** **with** **cold** **water** **,** **and** **allowed** **to** **soak** **for** **[** **14**
它 应该 然后 是 涵盖 和 寒冷的 水 , 和 允许 到 浸泡 为了 [-
]
]
]

然后应将其浸入冷水中，浸泡[14]

['sevrəl] ['aʊəz] , [wen] [ðə; ði]['wɔ:tə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [brɔ:t] ['sləʊli] [tu:; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
several **hours** **,** **when** **the** **water** **should** **be** **brought** **slowly** **to** **the** **boiling** **point** **.**
一些 小时 , 什么时候 这 水 应该 是 带来 缓慢地 到 这 沸腾 观点 .

几个小时，期间应将水慢慢加热至沸点。

[ðɪs] [ti:] [ɪz][nɒt][səʊ] [nju'trɪʃəs] [æz; əz] [stɒk] ['sɪmə(r)d] [fɔ:(r); fə(r)] [tu:] [ɔ:(r)] [θri:] ['aʊəz] ,
This **tea** **is** **not** **so** **nutritious** **as** **stock** **simmered** **for** **two** **or** **three** **hours** **,**
这 茶 是 不是 所以 营养丰富的 作为 库存 小火慢炖 为了 二 或者 三 小时 ,

这种茶不如慢炖两三个小时的高汤营养丰富。

[bʌt; bət][ɪz] [bɪ'li:vd] [baɪ] [fɪ'zɪʃən] [tu:; tə]['eksəsaɪz][ə; eɪ]['speʃ(ə)l]['tɒnɪk][ænd; ənd] [ɪg'zɪləreɪtɪŋ]
but **is** **believed** **by** **physicians** **to** **exercise** **a** **special** **tonic** **and** **exhilarating**
但 是 相信 经过 医生 到 锻炼 一个 特别的 补品 和 令人振奋
['ɪnfluəns] [ə'pɒn][ðə; ði] ['sɪstəm] [ˌɪndɪ'pendənt] [ɒv; əv] ['eni] [də'rektli] ['nju:trətɪv]['kwɒləti][ˌaɪ 'ti:] [meɪ]
influence **upon** **the** **system** **independent** **of** **any** **directly** **nutritive** **quality** **it** **may**
影响 之上 这 系统 独立的 的 任何 直接地 营养 质量 它 可能
[pə'zes] .
possess **.**
具有 .

但医生们认为，它对人体系统具有特殊的滋补和提神作用，而与它可能具有的任何直接营养特性无关。

[kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [stɒk] .
consistency **of** **stock** **.**
一致性 的 库存 .

库存稳定性。

[ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [stɒk] [dɪ'pendz] ['greɪtli] [ə'pɒn][ðə; ði][mə'tɪərɪəl] [ju:st] ,
The **consistency** **of** **stock** **depends** **greatly** **upon** **the** **material** **used** **,**
这 一致性 的 库存 取决于 非常 之上 这 材料 用过的 ,

汤汁的稠度很大程度上取决于所用原料。

[ænd; ənd][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][taɪm][ˌaɪ 'ti:][ɪz] [kʊkt] .
and **the** **length** **of** **time** **it** **is** **cooked** **.**
和 这 长度 的 时间 它 是 煮熟 .

以及烹饪时间的长短。

[bəʊnz] [kən'teɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [dʒə'lætɪnəs] ['mætə(r)] ,

Bones	**contain**	**a**	**large**	**quantity**	**of**	**gelatinous**	**matter**	**,**
骨头	包含	一个	大的	数量	的	胶状的	事情	,

骨骼中含有大量胶状物质，

[ænd; ənd] [wen] ['iːkwəl] ['pɔːʃənz] [ɒv; əv] [miːt] [ænd; ənd] [bəʊnz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] , [ðə; ði] [stɒk] , [wen]

and	**when**	**equal**	**portions**	**of**	**meat**	**and**	**bones**	**are**	**used**	**,**	**the**	**stock**	**,**	**when**
和	什么时候	平等的	部分	的	肉	和	骨头	是	用过的	,	这	库存	,	什么时候

[kəʊld] ,

cold	**,**
寒冷的	,

当使用等量的肉和骨头时，汤汁冷却后，

[wɪl] [biː; bi] [kwaɪt] [stɪf] [ænd; ənd] [dʒə'lætɪnəs] ; [ænd; ənd] [ðə; ði] [lɒŋgə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə'laʊd] [tuː; tə] ['sɪmə(r)]

will	**be**	**quite**	**stiff**	**and**	**gelatinous**	**;**	**and**	**the**	**longer**	**it**	**is**	**allowed**	**to**	**simmer**
将要	是	相当	僵硬的	和	胶状的	;	和	这	更长	它	是	允许	到	煨

,

,
,

会变得非常硬且呈胶状；而且炖煮的时间越长，

[ðə; ði] [mɔː(r)] [stɪf] [ænd; ənd] [dʒə'lætɪnəs] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɪ'kʌm] .

the	**more**	**stiff**	**and**	**gelatinous**	**it**	**will**	**become**	**.**
这	更多的	僵硬的	和	胶状的	它	将要	变得	.

它会变得越来越硬，越来越像胶状物。

[ɪf] [miːt] [ə'ləʊn] [ɪz] [juːst] , [ɔː(r)] [ɪf] [ðə; ði] [stɒk] [ɪz] [kʊkt] [bʌt; bət] [ə; eɪ] [ʃɔːt] [taɪm] ,

If	**meat**	**alone**	**is**	**used**	**,**	**or**	**if**	**the**	**stock**	**is**	**cooked**	**but**	**a**	**short**	**time**	**,**
如果	肉	独自的	是	用过的	,	或者	如果	这	库存	是	煮熟	但	一个	短的	时间	,

如果只用肉，或者高汤煮的时间很短，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rɪ'meɪn] [ɪn] ['lɪkwɪd] [fɔːm] .

it	**will**	**remain**	**in**	**liquid**	**form**	**.**
它	将要	保持	在	液体	形式	.

它将保持液态。

[taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [stɒk] .

time	**required**	**for**	**making**	**stock**	**.**
时间	必需的	为了	制作	库存	.

制作库存所需时间。

[wen] [miːt] [ænd; ənd] [bəʊnz] [ɑː(r); ə(r)] [wel] [kʌt] [ænd; ənd] ['brəʊkən] [ʌp] ,

When	**meat**	**and**	**bones**	**are**	**well**	**cut**	**and**	**broken**	**up**	**,**
什么时候	肉	和	骨头	是	出色地	切	和	破碎的	向上	,

当肉和骨头被充分切割和打碎后，

[ɔːl] [ðeə(r)] ['væljuəb(ə)l] ['kwɒlətiz] [wɪl] [baɪ] ['prɒpə(r)] ['səʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['sɪmərɪŋ] [biː; bi] [ɪk'stræktɪd] [ɪn]

all	**their**	**valuable**	**qualities**	**will**	**by**	**proper**	**soaking**	**and**	**simmering**	**be**	**extracted**	**in**
全部	他们的	有价值的	品质	将要	经过	恰当的	浸泡	和	煨煮	是	提取	在

[tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz] ;

two	**or**	**three**	**hours**	**;**
二	或者	三	小时	;

经过适当的浸泡和慢炖，两三个小时就能提取出它们所有的有益成分；

[ænd; ənd] [ɔːl'ðəʊ] [lɒŋgə(r)] ['kʊkɪŋ] [wɪl] ['rendə(r)] [ðə; ði] [stɒk] [θɪkə] [ænd; ənd] [mɔː(r)] [dʒə'lætɪnəs] ,

and	**although**	**longer**	**cooking**	**will**	**render**	**the**	**stock**	**thicker**	**and**	**more**	**gelatinous**	**,**
和	虽然	更长	烹饪	将要	使成为	这	库存	较厚	和	更多的	胶状的	,

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] [əd'vaɪzəb(ə)l] [-]

it	**is**	**not**	**advisable**	**[**	**15**	**]**
它	是	不是	建议	[	-	]

虽然延长烹煮时间会使汤汁变得更浓稠、更胶状，但不建议这样做[15]。

[tuː; tə] [kən'tɪnjuː] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['greɪtə(r)][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv] [taɪm] , [æz; əz][ðə; ði][nju'trɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [suːp]

to	continue	it	a	greater	length	of	time	,	as	the	nutrition	of	soup
到	继续	它	一个	更大的	长度	的	时间	,	作为	这	营养	的	汤

[dɪ'pendz] ['veri] ['lɪt(ə)l] ,

depends	very	little	,
取决于	非常	小的	,

延长保温时间，因为汤的营养成分受保温时间的影响很小。

[ɪf] [æt; ət][ɔːl] , [ə'pɒn][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv][ˌdʒelə'tiːn][ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] ,

if	at	all	,	upon	the	amount	of	gelatine	it	contains	,
如果	在	全部	,	之上	这	数量	的	明胶	它	包含	,

如果有影响的话，则取决于其中所含明胶的量。

[ænd; ənd][ɪts]['fleɪvə(r)][ɪz] ['ɪndʒəd] [baɪ] [tuː] [mʌtʃ] ['kʊkɪŋ] .

and	its	flavor	is	injured	by	too	much	cooking	.
和	它是	味道	是	受伤	经过	也	很多	烹饪	.

烹饪时间过长会破坏它的风味。

['streɪnɪŋ] , ['kuːlɪŋ] [ænd; ənd] ['kiːpɪŋ] [stɒk] .

straining	,	cooling	and	keeping	stock	.
紧张	,	冷却	和	保持	库存	.

过滤、冷却和储存。

[stɒk] , [wen] [sə'fɪʃntli] [kʊkt] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['keəfəli] [streɪnd] ,

Stock	,	when	sufficiently	cooked	,	should	be	carefully	strained	,
库存	,	什么时候	足够	煮熟	,	应该	是	小心	紧张	,

高汤煮熟后应仔细过滤。

[ænd; ənd] [ən'les] ['wɒntɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ɪ'miːdiət] [juːz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][set] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kuːl] [æz; əz]

and	unless	wanted	for	immediate	use	should	be	set	where	it	will	cool	as
和	除非	通缉	为了	即时	使用	应该	是	放	在哪里	它	将要	凉爽的	作为

['ræpɪdli][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .

rapidly	as	possible	.
快速	作为	可能的	.

除非需要立即使用，否则应将其放置在能够尽快冷却的地方。

[ðə; ði]['kwɪkə(r)][ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] [ðə; ði][faɪnə] [wɪl] [biː; bi][ɪts]['fleɪvə(r)] ,

The	quicker	it	cools	the	finer	will	be	its	flavor	,
这	更快	它	冷却	这	更精细	将要	是	它是	味道	,

冷却速度越快，味道越好。

[ænd; ənd][ðə; ði]['greɪtə(r)][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][taɪm][ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi][kept] .

and	the	greater	the	length	of	time	it	can	be	kept	.
和	这	更大的	这	长度	的	时间	它	能	是	保留	.

而且保存时间越长越好。

[ɪn][kəʊld] ['weðə(r)] [stɒk] [wɪl] [kiːp] [freʃ] [ænd; ənd] [swiːt] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] [deɪz] ; [bʌt; bət][ɪn]

In	cold	weather	stock	will	keep	fresh	and	sweet	for	several	days	;	but	in
在	寒冷的	天气	库存	将要	保持	新鲜的	和	甜的	为了	一些	天	;	但	在

['sʌmə(r)] ,

summer	,
夏天	,

在寒冷天气下，这道菜可以保持新鲜甜美数日；但在夏季，

[ən'les] [kept] [ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [pleɪs] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['nesəsəri] [fɔː(r); fə(r)][ɪts] [ˌprezə'veɪʃ(ə)n] ,

unless	kept	in	a	cold	place	,	it	will	be	necessary	for	its	preservation	,
除非	保留	在	一个	寒冷的	地方	,	它	将要	是	必要的	为了	它是	保存	,

除非保存在阴凉处，否则需要冷藏才能保存。

[tuː; tə] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [brɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [ɔː(r)] “ [skɔːld] [ˌaɪ 'tiː] ”

to	put	it	over	the	fire	and	bring	it	to	a	boil	,	or	“	scald	it	”
到	放	它	超过	这	火	和	带来	它	到	一个	熬	,	或者	“	烫伤	它	”

['evri] [deɪ] .

every	day	.
每一个	天	.

每天把它放在火上煮沸，或者“烫一下”。

['sɔːltɪŋ] [stɒk] .

salting	stock	.
盐	库存	.

腌制高汤。

['ɑːftə(r)] [stɒk] [hæz; həz] [biːn] [streɪnd] [ænd; ənd] [waɪl] [stɪl] [wɔːm] ,

After	stock	has	been	strained	and	while	still	warm	,
后	库存	有	到过	紧张	和	尽管	仍然	温暖的	,

汤汁过滤后趁热，

[ɔːl] [ðə; ði] [sɔːlt] [ðæt] [wɪl] [biː; bi] ['niːdɪd] [ɪn] [ðə; ði] [suːps] [ɔː(r)] ['sɔːsɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [prɪ'peəd] [frɒm; frəm]

all	the	salt	that	will	be	needed	in	the	soups	or	sauces	to	be	prepared	from
全部	这	盐	那	将要	是	需要	在	这	汤	或者	酱汁	到	是	准备	从

[ˌaɪ 'tiː] ,

it	,
它	,

制作汤或酱汁所需的所有盐，

[kæn; kən] [biː; bi] ['ædɪd] [wɪð] [əd'vɑːntɪdʒ] ,

can	be	added	with	advantage	,
能	是	额外	和	优势	,

可以添加，并带来优势，

[æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['θʌrəli] [ɪn'kɔːpəreɪtɪd] [wɪð] [ðə; ði] [stɒk] [ænd; ənd] [eɪdz] [ɪn] [ɪts]

as	it	becomes	thoroughly	incorporated	with	the	stock	and	aids	in	its
作为	它	变成	彻底	公司	和	这	库存	和	艾滋病	在	它是

[ˌprezə'veɪʃ(ə)n] .

preservation	.
保存	.

因为它与库存完全融合，并有助于库存的保存。

['kʊkɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɪn] [stɒk] .

cooking	vegetables	in	stock	.
烹饪	蔬菜	在	库存	.

用高汤煮蔬菜。

['meni] [kʊk] [bʊks] [ˌrekə'mend] ['pʊtɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stɒk] [pɒt] [wɪð] [ðə; ði] [miːt]

Many	cook	books	recommend	putting	vegetables	into	the	stock	pot	with	the	meat
许多	厨师	图书	推荐	推杆	蔬菜	进入	这	库存	锅	和	这	肉

[ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ðem; ðəm] [-]

and	cooking	them	[	16	]
和	烹饪	他们	[	-	]

许多烹饪书籍建议将蔬菜与肉一起放入汤锅中烹煮[16]

[ðə; ði] [seɪm] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [taɪm] .

the	same	length	of	time	.
这	相同的	长度	的	时间	.

时间长度相同。

[bʌt; bət][æz; əz]['vedʒtəb(ə)lz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] ['sevrəl] ['aʊəz] [wɪð] [miːt] [ɑː(r); ə(r)][æpt][tuː; tə] [gɪv]

But	as	vegetables	that	are	cooked	several	hours	with	meat	are	apt	to	give
但	作为	蔬菜	那	是	煮熟	一些	小时	和	肉	是	易于	到	给

[ðə; ði] [stɒk] [ə; eɪ][ræŋk] [teɪst] ,

the	stock	a	rank	taste	,
这	库存	一个	秩	品尝	,

但是，蔬菜与肉类一起炖煮几个小时，很容易使高汤产生难闻的味道。

[ænd; ənd]['ɔːlsəʊ][tuː; tə] [kɔːz] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [fə'ment] [ɪn][ə; eɪ] [ʃɔːt] [taɪm][ɪn] [wɔːm] ['weðə(r)] ,

and	also	to	cause	it	to	ferment	in	a	short	time	in	warm	weather	,
和	还	到	原因	它	到	发酵	在	一个	短的	时间	在	温暖的	天气	,

而且在温暖的天气里还能使其在短时间内发酵。

[sʌtʃ] [ə; eɪ] ['meθəd] [ɪz] [əb'dʒekʃənəbl] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [stɒk] .

such	a	method	is	objectionable	in	making	stock	.
这样的	一个	方法	是	令人反感的	在	制作	库存	.

这种制汤方法令人反感。

[weə(r)] [ɪ'kɒnəmi] [ɪz][ə; eɪ] ['prɒmɪnənt] [kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n] , [ɔː(r)] [weə(r)] [ðə; ði] [stɒk] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [juːst]

Where	economy	is	a	prominent	consideration	,	or	where	the	stock	is	to	be	used
在哪里	经济	是	一个	著名的	考虑	,	或者	在哪里	这	库存	是	到	是	用过的

[ɪ'miːdiətli] [ɪn] [suːp] ,

immediately	in	soup	,
立即地	在	汤	,

如果经济性是主要考虑因素，或者高汤要立即用于熬汤，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [pə'hæps] [æz; əz] [wel] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ]

it	is	perhaps	as	well	to	simmer	the	meat	and	vegetables	together	a
它	是	也许	作为	出色地	到	煨	这	肉	和	蔬菜	一起	一个

[sə'fɪʃ(ə)nt] [leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv] [taɪm] [tuː; tə]['ekstrækt; ɪk'strækt][ɔːl][ðeə(r)]['fleɪvə(r)][ænd; ənd]['njuːtrɪmənt] .

sufficient	length	of	time	to	extract	all	their	flavor	and	nutriment	.
充足的	长度	的	时间	到	提炼	全部	他们的	味道	和	营养	.

或许最好将肉和蔬菜一起炖煮足够长的时间，以充分提取它们的味道和营养。

[ˌklæsɪfɪ'keɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [suːps] .

CLASSIFICATION	OF	SOUPS	.
分类	的	汤	.

汤的分类。

['ɑːftə(r)][ðə; ði] [stɒk] [hæz; həz] [biːn] ['prɒpəli] [meɪd] [ðeə(r)][ɪz] [kəm'pærətɪvli] ['lɪt(ə)l] ['trʌb(ə)l] [ə'tendɪŋ]

After	the	stock	has	been	properly	made	there	is	comparatively	little	trouble	attending
后	这	库存	有	到过	适当地	制成	那里	是	比较	小的	麻烦	参加

[ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv] ['eni] [kaɪnd][ɒv; əv] [suːp] [dɪ'zaɪəd] ;

the	preparation	of	any	kind	of	soup	desired	;
这	准备	的	任何	种类	的	汤	想要的	;

高汤熬制好之后，制作任何种类的汤都相对比较容易；

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [prə'siːdid] [wɪð] [æt; ət][wʌns] , [baɪ][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][s'paɪsɪz] ,

and	it	may	be	proceeded	with	at	once	,	by	the	addition	of	spices	,
和	它	可能	是	继续	和	在	一次	,	经过	这	添加	的	香料	,

也可以立即加入香料进行烹制。

['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd]['ʌðə(r)]['ɑːtɪk(ə)lz] , [ɔː(r)] [meɪ] [biː; bi] [pə'spəʊnd] [tɪl] [ə'nʌðə(r)] [deɪ] , [ænd; ənd]

vegetables	and	other	articles	,	or	may	be	postponed	till	another	day	,	and
蔬菜	和	其他	文章	,	或者	可能	是	推迟	直到	其他	天	,	和

[fɔː(r); fə(r)] [ə'nʌðə(r)] [ə'keɪʒ(ə)n] .

for	another	occasion	.
为了	其他	场合	.

蔬菜和其他物品，或者可以推迟到另一天，在另一个场合。

[ðə; ði][və'raɪəti][ɒv; əv] [su:ps] [ɪz][ɪ'lɪmɪtəb(ə)l][ænd; ənd][kæn; kən][bi:; bi] [ɪn'kri:st] ['ɔ:lməʊst] [ɪn'defɪnətli] ,

The	variety	of	soups	is	illimitable	and	can	be	increased	almost	indefinitely	,
这	种类	的	汤	是	无限的	和	能	是	增加	几乎	无限期	,

[æz; əz][ˌaɪ 'ti:] [rɪ'kwaɪəz] [bʌt; bət][ə; eɪ] [-]

as	it	requires	but	a	[	17	]
作为	它	需要	但	一个	[	-	]

汤的种类是无穷无尽的，而且几乎可以无限增加，因为它只需要[17]

[nju:] [ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n][ɒv; əv][mə'tɪərɪəlz][tu:; tə][ɪn'taɪt(ə)l][ə; eɪ] [su:p] [tu:; tə][ə; eɪ] [dɪ'stɪŋktɪv] [neɪm] ,

new	combination	of	materials	to	entitle	a	soup	to	a	distinctive	name	,
新的	组合	的	材料	到	标题	一个	汤	到	一个	独特的	姓名	,

采用新的原料组合，为汤品赋予一个独特的名称。

[ænd; ənd][æz; əz] [grəʊ'tesk] [ə; eɪ][wʌn][æz; əz][ɪts][ə'rɪdʒɪneɪtə(r)] [meɪ] [tʃu:z] [tu:; tə] [bɪ'stəʊ] [ə'pɒn][ˌaɪ 'ti:]

and	as	grotesque	a	one	as	its	originator	may	choose	to	bestow	upon	it
和	作为	怪诞	一个	一	作为	它是	鼻祖	可能	选择	到	赐给	之上	它

.

:

.

以及它的创造者可能赋予它的任何怪诞的形象。

[ɔ:l] [su:ps] , [haʊ'evə(r)] , [kæn; kən][bi:; bi] ['klæsɪfaɪd] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒd] ['ʌndə(r)][faɪv] [hedz] , [vɪz] . :

All	soups	,	however	,	can	be	classified	and	arranged	under	five	heads	,	viz	.	:
全部	汤	,	然而	,	能	是	分类	和	安排	在下面	五	头部	,	即	.	:

[wʌn] .

1	.
1	.

然而，所有汤都可以归类为五大类，即：1.

[pleɪn] [su:p] . [ˌtu:'tu:] .

Plain	soup	.	2	.
清楚的	汤	.	2	.

清汤。2.

[klɪə(r)] [su:p] .

Clear	soup	.
清除	汤	.

清汤。

[θri:] . ['vedʒtəb(ə)l] [su:p] . [fɔ:r] .

3	.	Vegetable	soup	.	4	.
3	.	蔬菜	汤	.	4	.

3. 蔬菜汤。4.

[waɪt] [su:p] . [faɪv] .

White	soup	.	5	.
白色的	汤	.	5	.

白汤.5.

[mɪkst] [su:p] .

Mixed	soup	.
混合	汤	.

什锦汤。

[tu:; tə][wʌn][ɔ:(r)][ðə; ði]['ʌðə(r)][ɒv; əv] [ði:z] [dɪ'vɪʒnz] ['evriθɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['neɪtʃə(r)][ɒv; əv] [su:p]

To	one	or	the	other	of	these	divisions	everything	in	the	nature	of	soup
到	一	或者	这	其他	的	这些	部门	一切	在	这	自然	的	汤

[bi'lɔŋz] ;

belongs	;
属于	;

汤的本质可以归入这两种分类中的一种；

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɪn'telɪdʒənt] [θɔ:t] [wɪl] [ɪ'neɪb(ə)l][ðə; ði] [kʊk] [tu:; tə] [sɪ'lekt] [ðə; ði][mə'tɪəriəlz]

and	a	little	intelligent	thought	will	enable	the	cook	to	select	the	materials
和	一个	小的	聪明的	想法	将要	使能够	这	厨师	到	选择	这	材料

[ə'dæptɪd][tu:; tə] ,

adapted	to	,
改编	到	,

稍加思考，厨师就能选择合适的食材。

[ænd; ənd] [ə'prəʊpriət] [fɔ:(r); fə(r)][ju:z][ɪn] [i:tʃ] [dɪ'vɪʒ(ə)n] .

and	appropriate	for	use	in	each	division	.
和	合适的	为了	使用	在	每个	分配	.

适用于各部门使用。

['fleɪvə(r)][ænd; ənd]['kʌlə(r)][ɒv; əv] [su:p] .

flavor	and	color	of	soup	.
味道	和	颜色	的	汤	.

汤的味道和颜色。

[ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['sɒlɪd][mə'tɪəriəl] , ['aɪðə(r)]['ænɪm(ə)l][ɔ:(r)]['vedʒtəb(ə)l][frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ə; eɪ]

The	flavor	of	the	solid	material	,	either	animal	or	vegetable	from	which	a
这	味道	的	这	坚硬的	材料	,	任何一个	动物	或者	蔬菜	从	哪个	一个

[su:p] [teɪks] [ɪts] [neɪm] ,

soup	takes	its	name	,
汤	需要	它是	姓名	,

汤的名称来源于其所用的固体原料，无论是动物还是植物。

[ʃʊd; ʃəd] ['ɔ:lweɪz] [prɪ'dɒmɪneɪt] [wen] [ðə; ði] [su:p] [ɪz] [sɜ:vd] ,

should	always	predominate	when	the	soup	is	served	,
应该	总是	占主导地位	什么时候	这	汤	是	服务	,

汤上桌时，汤应该始终占据主导地位。

[ænd; ənd]['əʊnli] [sʌtʃ] [s'paɪsɪz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['ædɪd] [ɪn][ɪts][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][æz; əz][hæv; həv][ə; eɪ] ['tendənsi]

and	only	such	spices	should	be	added	in	its	preparation	as	have	a	tendency
和	仅有的	这样的	香料	应该	是	额外	在	它是	准备	作为	有	一个	趋势

[tu:; tə] [brɪŋ] [aʊt] ,

to	bring	out	,
到	带来	出去	,

烹制过程中只应添加那些能凸显其风味的香料。

[ænd; ənd] ['pɜ:fɪktli] [dɪ'veləp] [ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['dɒmɪnənt] ['ɑ:tɪk(ə)l] .

and	perfectly	develop	the	flavor	of	the	dominant	article	.
和	完美	发展	这	味道	的	这	主导的	文章	.

并完美地展现出主导文章的风味。

[ðɪs] [ˌprɒpə'zɪʃ(ə)n][həʊldz] [gʊd] , [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kən'fɔ:md] [tu:; tə]['ɔ:lsəʊ] , [ɪn] [rɪ'gɑ:d] [tu:; tə]

This	proposition	holds	good	,	and	should	be	conformed	to	also	,	in	regard	to
这	主张	持有	好的	,	和	应该	是	符合	到	还	,	在	看待	到

[ðə; ði]['kʌlə(r)] ;

the	color	;
这	颜色	;

这一主张同样适用，并且在颜色方面也应该如此；

[səʊ][fɑ:(r)] , [æt; ət] [-]

so	far	,	at	[	18	]
所以	远的	,	在	[	-	]

到目前为止，在[18]

[liːst] , [æz; əz][tuː; tə][prə'hɪbɪt][ðə; ði] [ˌɪntrə'dʌkʃn] [ɒv; əv][dɑːk] ['kʌləd] ['vedʒtəb(ə)lz] , [s'paɪsɪz] ,

least	,	as	to	prohibit	the	introduction	of	dark	colored	vegetables	,	spices	,
至少	,	作为	到	禁止	这	介绍	的	黑暗的	有色	蔬菜	,	香料	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , ['ɪntuː] [laɪt] ['kʌləd] [suːps] .

etc	.	,	into	light	colored	soups	.
ETC	.	,	进入	光	有色	汤	.

至少，禁止在浅色汤中加入深色蔬菜、香料等。

[rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [griːs] .

removing	the	grease	.
移除	这	润滑脂	.

去除油脂。

[bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] [stɒk] [fɔː(r); fə(r)] [suːp] ,

Before	using	stock	for	soup	,
前	使用	库存	为了	汤	,

用高汤熬汤之前，

[ðə; ði][fɜːst] [θɪŋ] [tuː; tə][biː; bi] [dʌn] [ɪz][tuː; tə] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [suː'pɜːfluəs] [griːs] .

the	first	thing	to	be	done	is	to	remove	from	it	all	superfluous	grease	.
这	第一的	事物	到	是	完毕	是	到	消除	从	它	全部	多余	润滑脂	.

首先要做的是去除多余的油脂。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [wɪ'ðaʊt] ['biːɪŋ] [pə'mɪtɪd] [tuː; tə] [kuːl] ,

When	it	is	to	be	used	without	being	permitted	to	cool	,
什么时候	它	是	到	是	用过的	没有	存在	允许	到	凉爽的	,

当未经冷却即使用时，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)] [pɔː] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][æz; əz] [suːn] [æz; əz] [streɪnd] ,

a	little	cold	water	poured	into	it	as	soon	as	strained	,
一个	小的	寒冷的	水	倾倒	进入	它	作为	很快	作为	紧张	,

过滤后立即倒入少量冷水。

[wɪl] [kɔːz] [ðə; ði] [griːs] [tuː; tə][raɪz][tuː; tə][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [səʊ][ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [skɪmd] [ɒf]

will	cause	the	grease	to	rise	to	the	surface	so	it	can	be	skimmed	off
将要	原因	这	润滑脂	到	上升	到	这	表面	所以	它	能	是	脱脂	离开

[wɪ'ðaʊt] ['dɪfɪkəlti] .

without	difficulty	.
没有	困难	.

会使油脂浮到表面，以便轻松撇除。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][set][ə'saɪd] [tɪl] [kəʊld] ,

If	it	is	set	aside	till	cold	,
如果	它	是	放	旁边	直到	寒冷的	,

如果放置至冷却，

[ðə; ði] [griːs] [wɪl] [fɔːm] [ɪn][ə; eɪ] [keɪk] [ɒn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [stɒk] ,

the	grease	will	form	in	a	cake	on	the	top	of	the	stock	,
这	润滑脂	将要	形式	在	一个	蛋糕	在	这	顶部	的	这	库存	,

油脂会在汤汁表面形成一层油饼。

[ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi]['teɪkən] [ɒf] [wen] [kən'viːniənt] , [bʌt; bət] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [ɪk'skluːdz] [ðə; ði][eə(r)] ,

and	can	be	taken	off	when	convenient	,	but	,	as	it	excludes	the	air	,
和	能	是	已采取	离开	什么时候	方便的	,	但	,	作为	它	不包括	这	空气	,

而且可以随时取下，但是，由于它不透气，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['betə(r)][tuː; tə][let][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [tɪl] [ðə; ði] [stɒk] [ɪz] ['niːdɪd] .

it	is	better	to	let	it	remain	till	the	stock	is	needed	.
它	是	更好的	到	让	它	保持	直到	这	库存	是	需要	.

最好让它留在那里，等到需要的时候再使用。

[klɑːs] [wʌn] .
CLASS **ONE** **.**
班级 一 .

一年级。

[pleɪn] [suːps] .
plain **soups** **.**
清楚的 汤 .

清汤。

[pleɪn] [suːp] , [ɪn][ɪts] ['strɪktɪst] [sens] , [ɪz]['aɪðə(r)]['sɪmp(ə)l][ɔː(r)] ['kɒmpaʊnd] [stɒk] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [sɔːlt]
Plain **soup** **,** **in** **its** **strictest** **sense** **,** **is** **either** **simple** **or** **compound** **stock** **seasoned** **with** **salt**
清楚的 汤 , 在 它是 最严格的 感觉 , 是 任何一个 简单的 或者 化合物 库存 经验丰富的 和 盐
,
,
,

严格意义上的清汤，指的是用盐调味的简单高汤或复合高汤。

[ɔː(r)] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
or **with** **salt** **and** **pepper** **.**
或者 和 盐 和 胡椒 .

或者加盐和胡椒粉。

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][greɪnz][ɔː(r)][greɪn] ['prɒdʌkts] ,
The **addition** **of** **some** **of** **the** **grains** **or** **grain** **products** **,**
这 添加 的 一些 的 这 谷物 或者 粮食 产品 ,

添加一些谷物或谷物制品，

['dʒen(ə)rəli] [ɪm'pruːvz] [ðə; ði]['fleɪvə(r)][ænd; ənd][ɪn'kriːsɪz; 'ɪŋkriːsɪz][ðə; ði]['njuːtrətɪv]['vælju:][ɒv; əv]['eni]
generally **improves** **the** **flavor** **and** **increases** **the** **nutritive** **value** **of** **any**
一般来说 改善 这 味道 和 增加 这 营养 价值 的 任何
['sɪmp(ə)l] [suːp] [ɔː(r)] [-]
simple **soup** **or** **[** **19** **]**
简单的 汤 或者 [-]

通常能改善任何简单汤的味道并增加其营养价值[19]

[brɒθ] , [bʌt; bət] [dʌz] [nɒt] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɒv; əv][ðə; ði]['kætəgəri][ɒv; əv][pleɪn] [suːp] .
broth **,** **but** **does** **not** **take** **it** **out** **of** **the** **category** **of** **plain** **soup** **.**
肉汤 , 但 做 不是 拿 它 出去 的 这 类别 的 清楚的 汤 .

虽然是肉汤，但仍然属于清汤的范畴。

['prɒmɪnənt] [ə'mʌŋ] , [ænd; ənd] ['straɪkɪŋli] ['ɪləstrətɪv] [ɒv; əv] [ðɪs] [klɑːs][ɒv; əv] [suːps] , [ɪz]
Prominent **among** **,** **and** **strikingly** **illustrative** **of** **this** **class** **of** **soups** **,** **is**
著名的 之中 , 和 引人注目 举例说明 的 这 班级 的 汤 , 是

其中最突出、最具代表性的是.....

[pleɪn] ['tʃɪkɪn] [suːp] .
plain **chicken** **soup** **.**
清楚的 鸡 汤 .

清鸡汤。

[ðə; ði] [fleʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] [faʊl] [frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [stɒk] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] ,
The **flesh** **of** **the** **fowl** **from** **which** **the** **stock** **is** **to** **be** **made** **,**
这 肉 的 这 鸡 从 哪个 这 库存 是 到 是 制成 ,

用来熬制高汤的禽肉，

[ʃʊd; ʃəd] , [wɪð] [ðə; ði] [ɪk'sepʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] [brest] , [biː; bi][kʌt]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd][ðə; ði]
should **,** **with** **the** **exception** **of** **the** **breast** **,** **be** **cut** **into** **small** **pieces** **,** **and** **the**
应该 , 和 这 例外 的 这 胸部 , 是 切 进入 小的 件 , 和 这
[bəʊnz] ['brəʊkən] .
bones **broken** **.**
骨头 破碎的 .

除了鸡胸肉以外，其他部位都应该切成小块，骨头也要敲碎。

[ðə; ði] [brest] , [wɪð] [ðə; ði][skɪn][æz; əz] ['pɜːfɪkt] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][pɒt]

The	breast	,	with	the	skin	as	perfect	as	possible	,	should	be	placed	in	the	pot
这	胸部	,	和	这	皮肤	作为	完美的	作为	可能的	,	应该	是	放置	在	这	锅

[həʊl] ,

whole	,
所有的	,

鸡胸肉要尽可能保持皮整完好，整个放入锅中。

[ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [prɪ'peəd] [mə'tɪəriəl] , [ænd; ənd] [rɪ'muːvd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz]['tendə(r)] .

on	top	of	the	prepared	material	,	and	removed	as	soon	as	tender	.
在	顶部	的	这	准备	材料	,	和	已移除	作为	很快	作为	投标	.

将食材放在准备好的食材上，待其变软后立即取出。

[tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [stɒk] , [wen] [streɪnd] [ænd; ənd] [skɪmd] , [ˌeɪ diː 'diː][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]

To	each	quart	of	stock	,	when	strained	and	skimmed	,	add	an	ounce	of
到	每个	夸脱	的	库存	,	什么时候	紧张	和	脱脂	,	添加	一个	盎司	的

[raɪs] ,

rice	,
米	,

每夸脱高汤过滤撇去浮沫后，加入一盎司大米。

[ænd; ənd][let] ['sɪmə(r)] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [brest] [ɒv; əv]

and	let	simmer	three	-	quarters	of	an	hour	,	then	add	the	breast	of
和	让	煨	三	-	四分之一	的	一个	小时	,	然后	添加	这	胸部	的

[ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ,

the	chicken	,
这	鸡	,

小火慢炖四十五分钟，然后加入鸡胸肉。

[kʌt][ɪn][daɪs] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɪnst] ['pɑːsli] , [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

cut	in	dice	,	a	little	minced	parsley	,	and	salt	and	pepper	to	taste	.
切	在	骰子	,	一个	小的	剁碎	香菜	,	和	盐	和	胡椒	到	品尝	.

切成丁，加入少许切碎的欧芹，以及适量的盐和胡椒粉。

[pleɪn] ['tʃɪkɪn] [suːp] [ɪz] [mʌtʃ] [ɪm'pruːvd] [ɪf] [ə'baʊt][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [raʊnd] [steɪk] [biː; bi] [kʌt] [ʌp]

Plain	chicken	soup	is	much	improved	if	about	a	pound	of	round	steak	be	cut	up
清楚的	鸡	汤	是	很多	改进	如果	关于	一个	磅	的	圆形的	牛排	是	切	向上

[ænd; ənd] [kʊkt] [wɪð] [ðə; ði] [faʊl] .

and	cooked	with	the	fowl	.
和	煮熟	和	这	鸡	.

如果将大约一磅的牛腩肉切成小块，与鸡一起煮，清淡的鸡汤味道会好很多。

[tuː; tə] [ðɪs] [suːp] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [swiːt] [kriːm] , ['θɪkən] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd]['fleɪvə(r)]

To	this	soup	add	a	pint	of	sweet	cream	,	thicken	with	flour	,	and	flavor
到	这	汤	添加	一个	品脱	的	甜的	奶油	,	加厚	和	面粉	,	和	味道

['haɪli] [wɪð] ['seləri] ,

highly	with	celery	,
高度	和	芹菜	,

在这道汤里加入一品脱甜奶油，用面粉勾芡，并用芹菜充分调味。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['prɒdʌkt] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ] [mʌtʃ] [əd'maɪəd] [waɪt] [suːp] — [kriːm] [ɒv; əv] ['seləri] [suːp] ;

and	the	product	will	be	a	much	admired	white	soup	—	cream	of	celery	soup	;
和	这	产品	将要	是	一个	很多	钦佩	白色的	汤	—	奶油	的	芹菜	汤	;

而这款产品将是一款备受赞誉的白色汤——奶油芹菜汤；

— [ɔː(r)] [ɪf] [ðə; ði] ['seləri] [ænd; ənd] [kriːm] [biː; bi] [əʊ'mɪtɪd] ,

—	or	if	the	celery	and	cream	be	omitted	,
—	或者	如果	这	芹菜	和	奶油	是	省略	,

——或者如果省略芹菜和奶油的话，

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][hɑ:f][ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [wɪl] [træns'fɔ:m] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ə; eɪ]

the	addition	of	half	a	teaspoonful	of	curry	powder	will	transform	it	into	a
这	添加	的	一半	一个	一茶匙	的	咖喱	粉末	将要	转换	它	进入	一个

[tʃɔɪs] [ˌmʌlɪgə'tɔ:ni] [su:p] . [-]

choice	Mulligatawny	soup	.	[	20	]
选择	穆里加托尼	汤	.	[	-	]

加入半茶匙咖喱粉，即可将其变成美味的马利加塔尼汤。[20]

[klɑ:s] [tu:] .

CLASS	TWO	.
班级	二	.

二年级。

[klɪə(r)] [su:ps] .

clear	soups	.
清除	汤	.

清汤。

[klɪə(r)] [su:p] [ɪz] [meɪd] [frɒm; frəm]['sɪmp(ə)l][ɔ:(r)] ['kɒmpaʊnd] [stɒk] , [baɪ] ['streɪnɪŋ] [ænd; ənd]['klærəfaɪɪŋ] .

Clear	soup	is	made	from	simple	or	compound	stock	,	by	straining	and	clarifying	.
清除	汤	是	制成	从	简单的	或者	化合物	库存	,	经过	紧张	和	澄清	.

清汤是用简单的或复合的高汤，经过过滤和澄清制成的。

[ˌaɪ 'ti:][kæn; kən][bi:; bi] ['si:z(ə)nd] [wɪð] [sɔ:lt] , ['pepə(r)][ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['kɒndɪmənts] , [ɔ:(r)] [wɪð] [sɔ:lt]

It	can	be	seasoned	with	salt	,	pepper	and	other	condiments	,	or	with	salt
它	能	是	经验丰富的	和	盐	,	胡椒	和	其他	调味品	,	或者	和	盐

[ænd; ənd] ['pepə(r)] [ə'ləʊn] .

and	pepper	alone	.
和	胡椒	独自的	.

可以用盐、胡椒粉和其他调味料调味，也可以只用盐和胡椒粉调味。

[ɪn][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv][klɪə(r)] [su:ps] , [hɜ:bs] , [s'paɪsɪz][ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɑ:(r); ə(r)] ['fri:kwəntli]

In	the	preparation	of	clear	soups	,	herbs	,	spices	and	vegetables	are	frequently
在	这	准备	的	清除	汤	,	草药	,	香料	和	蔬菜	是	频繁地

[kʊkt] [wɪð] [ðə; ði] [stɒk] ,

cooked	with	the	stock	,
煮熟	和	这	库存	,

制作清汤时，通常会将香草、香料和蔬菜与高汤一起烹煮。

[ænd; ənd] [streɪnd] [aʊt] , [ænd; ənd][ðə; ði] [su:p] [ðen] ['klærəfaɪd] .

and	strained	out	,	and	the	soup	then	clarified	.
和	紧张	出去	,	和	这	汤	然后	澄清	.

然后滤出，汤就变得清澈了。

[ɔ:l] [su:ps] [ðæt] [ɑ:(r); ə(r)] [meɪd] [wɪð] [ə; eɪ][faʊn'deɪʃ(ə)n][ɒv; əv]['klærəfaɪd] [stɒk] ,

All	soups	that	are	made	with	a	foundation	of	clarified	stock	,
全部	汤	那	是	制成	和	一个	基础	的	澄清	库存	,

所有以澄清高汤为底料的汤，

[ɔ:(r)] [ðæt] [hæv; həv][klɪə(r)] [su:p] [fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] [beɪs] , [kæn; kən][bi:; bi] ['θɪkənd] [wɪð] ['ærəʊ] [ru:t] ,

or	that	have	clear	soup	for	a	base	,	can	be	thickened	with	arrow	root	,
或者	那	有	清除	汤	为了	一个	根据	,	能	是	增稠	和	箭	根	,

或者以清汤为底料的汤，可以用葛粉勾芡。

[kɔ:n] [stɑ:tʃ] [ænd; ənd]['sɪmələ(r)]['ɑ:tɪk(ə)lz] , [ɔ:(r)] ['fleɪvəd] [wɪð] ['veərɪəs] ['vedʒtəb(ə)lz] , ['sɪərɪəls] ,

corn	starch	and	similar	articles	,	or	flavored	with	various	vegetables	,	cereals	,
玉米	淀粉	和	相似的	文章	,	或者	调味	和	各种各样的	蔬菜	,	谷物	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

etc	.	,
ETC	.	,

玉米淀粉及类似制品，或添加各种蔬菜、谷物等调味料的制品，

[wɪˈðaʊt] [ˈluːzɪŋ] [ðeə(r)] [dɪˈstɪŋktɪv] [neɪm] [ɔː(r)][ˈkærəktə(r)] ,

without	**losing**	**their**	**distinctive**	**name**	**or**	**character**	**,**
没有	输	他们的	独特的	姓名	或者	特点	,

在不失去其独特名称或特征的前提下，

[prəˈvaɪdɪd][keə(r)][biː; bi][ˈteɪkən][tuː; tə][juːz][ˈəʊnli] [sʌtʃ] [ˈɑːtɪk(ə)lz][æz; əz] [wɪl] [nɒt][ˈɪndʒə(r)][ðə; ði]

provided	**care**	**be**	**taken**	**to**	**use**	**only**	**such**	**articles**	**as**	**will**	**not**	**injure**	**the**
假如	关心	是	已采取	到	使用	仅有的	这样的	文章	作为	将要	不是	损伤	这

['klɪənəs] [ɒv; əv][ðə; ði] [suːp] .

clearness	**of**	**the**	**soup**	**.**
清晰度	的	这	汤	.

但要注意，所用物品不得影响汤的清澈度。

[æz; əz] [ˈeksələnt] [ɪˌlʌsˈtreʃən] [ɒv; əv] [ðɪs] [klɑːs] [ɒv; əv] [suːps] [teɪk] —

As	**excellent**	**illustrations**	**of**	**this**	**class**	**of**	**soups**	**take**	**—**
作为	出色的	插图	的	这	班级	的	汤	拿	—

正如这类汤的绝佳插图所示——

[nəʊ] . [wʌn] . — [ˈæmbə(r)] [suːp] .

No	**.**	**1**	**.**	**—**	**amber**	**soup**	**.**
不	.	1	.	—	琥珀色	汤	.

第一名——琥珀汤。

[pʊt][ə; eɪ] [gɪl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [slaɪst] [ˈʌnjən] , [ˈkærət] , [ˈtɜːnɪp] [ænd; ənd] [ˈpɑːsnɪp] , [fraɪd][tuː; tə][ə; eɪ]

Put	**a**	**gill**	**each**	**of**	**sliced**	**onion**	**,**	**carrot**	**,**	**turnip**	**and**	**parsnip**	**,**	**fried**	**to**	**a**
放	一个	鳃	每个	的	切片	洋葱	,	胡萝卜	,	芜菁	和	欧防风	,	油煎	到	一个

['delɪkət] [braʊn] ,

delicate	**brown**	**,**
精美的	棕色的	,

将切好的洋葱、胡萝卜、芜菁和欧洲防风草各取一勺，煎至金黄色。

[təˈgeðə(r)] [wɪð] [ðə; ði][ˈbɪts][ɒv; əv][hæm][ɔː(r)]['beɪkən] [wɪð] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)][fraɪd] ,

together	**with**	**the**	**bits**	**of**	**ham**	**or**	**bacon**	**with**	**which**	**they**	**were**	**fried**	**,**
一起	和	这	比特	的	火腿	或者	熏肉	和	哪个	他们	是	油煎	,

连同煎炸时一起煎炸的火腿或培根碎屑，

['ɪntuː][ə; eɪ] [suːp] ['ket(ə)l] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ][sprɪg] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [taɪm] ,

into	**a**	**soup**	**kettle**	**;**	**add**	**to**	**them**	**a**	**sprig**	**each**	**of**	**parsley**	**and**	**thyme**	**,**
进入	一个	汤	壶	;	添加	到	他们	一个	枝	每个	的	香菜	和	百里香	,

将混合物倒入汤锅中；加入一小枝欧芹和一小枝百里香，

[hɑːf][ə; eɪ] [beɪ] [liːf] , [tuː] [-]

half	**a**	**bay**	**leaf**	**,**	**two**	**[**	**21**	**]**
一半	一个	湾	叶子	,	二	[	-	]

半片月桂叶，两个[21]

[kləʊvz] , [faɪv] ['pepə(r)] [kɔːnz] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [faɪv] [kwɔːts] [ɒv; əv] [pleɪn] [ɔː(r)] ['kɒmpaʊnd] [stɒk]

cloves	**,**	**five**	**pepper**	**corns**	**,**	**and**	**cover**	**with**	**five**	**quarts**	**of**	**plain**	**or**	**compound**	**stock**
丁香	,	五	胡椒	玉米	,	和	覆盖	和	五	夸脱	的	清楚的	或者	化合物	库存

.

:

.

加入丁香、五粒胡椒粒，再倒入五夸脱清汤或复合汤。

['sɪmə(r)] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] , [streɪn] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [griːs] , [ænd; ənd]['klærəfaɪ] .

Simmer	**gently**	**for**	**an**	**hour**	**,**	**strain**	**,**	**remove**	**the**	**grease**	**,**	**and**	**clarify**	**.**
煨	轻轻地	为了	一个	小时	,	拉紧	,	消除	这	润滑脂	,	和	阐明	.

小火慢炖一小时，过滤，撇去油脂，澄清。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]

Heat	**to**	**boiling**	**point**	**,**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**	**add**	**a**	**tablespoonful**	**of**
热	到	沸腾	观点	,	季节	和	盐	和	胡椒	,	添加	一个	一汤匙	的

['kærəmel][ænd; ənd] [sɜːv] .

caramel	**and**	**serve**	**.**
焦糖	和	服务	.

加热至沸腾，用盐和胡椒调味，加入一汤匙焦糖即可食用。

[ɪf] ['prɒpəli] [meɪd] , [ænd; ənd] ['keəfəli] [streɪnd] [ænd; ənd]['klærəfaɪd] , [ðɪs] [suːp] [wɪl] [biː; bi][æz; əz]

If	**properly**	**made**	**,**	**and**	**carefully**	**strained**	**and**	**clarified**	**,**	**this**	**soup**	**will**	**be**	**as**
如果	适当地	制成	,	和	小心	紧张	和	澄清	,	这	汤	将要	是	作为

[træns'pærənt][æz; əz]['æmbə(r)] .

transparent	**as**	**amber**	**.**
透明的	作为	琥珀色	.

如果制作得当，并经过仔细过滤和澄清，这道汤会像琥珀一样清澈透明。

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] . — [tə'mɑːtəʊ] [suːp] .

No	**.**	**2**	**.**	**—**	**tomato**	**soup**	**.**
不	.	2	.	—	番茄	汤	.

第二名——番茄汤。

[tuː; tə][fɔː(r)] [kwɔːts] [ɒv; əv][klɪə(r)] [suːp] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [streɪnd] [stjuːd] [tə'mɑːtəʊ] ,

To	**four**	**quarts**	**of**	**clear**	**soup**	**,**	**add**	**a**	**quart**	**of**	**strained**	**stewed**	**tomato**	**,**
到	四	夸脱	的	清除	汤	,	添加	一个	夸脱	的	紧张	炖	番茄	,

在四夸脱清汤中加入一夸脱过滤后的炖番茄，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [kɔːn] [stɑːtʃ] [ænd; ənd]['bʌtə(r)]

a	**teaspoonful**	**of**	**sugar**	**,**	**a**	**tablespoonful**	**each**	**of**	**corn**	**starch**	**and**	**butter**
一个	一茶匙	的	糖	,	一个	一汤匙	每个	的	玉米	淀粉	和	黄油

[stɜːd] [tə'geðə(r)] ,

stirred	**together**	**,**
搅拌	一起	,

将一茶匙糖、一汤匙玉米淀粉和一汤匙黄油搅拌在一起。

[ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

and	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
和	盐	和	胡椒	到	品尝	.

加盐和胡椒粉调味。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] .

Boil	**a**	**few**	**minutes**	**and**	**serve**	**.**
熬	一个	很少	分钟	和	服务	.

煮几分钟即可食用。

[nəʊ] . [θriː] . — [ˌdʒuːlɪ'en] [suːp] .

No	**.**	**3**	**.**	**—**	**julienne**	**soup**	**.**
不	.	3	.	—	朱莉安	汤	.

第3道菜——细丝汤。

[tuː; tə][fɔː(r)] [kwɔːts] [ɒv; əv][klɪə(r)] [suːp] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [gɪl] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['kærət] , ['pɑːsnɪp] ,

To	**four**	**quarts**	**of**	**clear**	**soup**	**,**	**add**	**a**	**gill**	**each**	**of**	**carrot**	**,**	**parsnip**	**,**
到	四	夸脱	的	清除	汤	,	添加	一个	鳃	每个	的	胡萝卜	,	欧防风	,

在四夸脱清汤中，分别加入一吉尔胡萝卜、一吉尔欧防风、

['tɜːnɪp] , ['seləri] , [strɪŋ] [biːnz] , [kɔː(r)][ɒv; əv] ['letɪs] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] ['ʌnjən] ,

turnip	**,**	**celery**	**,**	**string**	**beans**	**,**	**core**	**of**	**lettuce**	**,**	**and**	**a**	**small**	**onion**	**,**
芜菁	,	芹菜	,	细绳	豆子	,	核	的	莴苣	,	和	一个	小的	洋葱	,

芜菁、芹菜、四季豆、生菜芯和一个小洋葱，

[kʌt]['ɪntuː] [θɪn] ['piːsɪz] [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] ,

cut	**into**	**thin**	**pieces**	**about**	**an**	**inch**	**in**	**length**	**,**
切	进入	薄的	件	关于	一个	英寸	在	长度	,

切成约一英寸长的细条，

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [ɔ:l] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑ:(r); ə(r)] ['tendə(r)] .

and	simmer	gently	until	all	the	vegetables	are	tender	.
和	煨	轻轻地	直到	全部	这	蔬菜	是	投标	.

用小火慢炖，直到所有蔬菜都变软。

['si:z(ə)n] [tu:; tə] [teɪst] [wɪð] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [ten] [ɔ:(r)] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔ:(r)]

Season	to	taste	with	salt	and	pepper	,	and	ten	or	fifteen	minutes	before
季节	到	品尝	和	盐	和	胡椒	,	和	十	或者	十五	分钟	前

['sɜ:vɪŋ] [ðə; ði] [su:p] ,

serving	the	soup	,
服务	这	汤	,

用盐和胡椒粉调味，并在上菜前十分钟或十五分钟再煮。

[pʊt] ['ɪntu:] [ˌaɪ 'ti:] [ə; eɪ] [fju:] ['wɔ:tə(r)] [kres] [ɔ:(r)] [sʌm; səm] ['sɒrəl] [li:vz] .

put	into	it	a	few	water	cresses	or	some	sorrel	leaves	.
放	进入	它	一个	很少	水	豆瓣菜	或者	一些	酢浆草	树叶	.

放入几片西洋菜或一些酢浆草叶子。

[ɪf] [ɔ:l] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑ:(r); ə(r)] [nɒt] ['redɪli] [əb'teɪnəb(ə)l] ,

If	all	the	vegetables	are	not	readily	obtainable	,
如果	全部	这	蔬菜	是	不是	容易	可获得	,

如果并非所有蔬菜都能轻易获得，

[wʌn] [ɔ:(r)] [mɔ:(r)] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] [kæn; kən] [bi:; bi] [əʊ'mɪtɪd] [wɪ'ðaʊt] ['sɪəriəs] ['detrɪmənt] [tu:; tə] ['aɪðə(r)]

one	or	more	of	them	can	be	omitted	without	serious	detriment	to	either
一	或者	更多的	的	他们	能	是	省略	没有	严肃的	损害	到	任何一个

[ðə; ði] ['fleɪvə(r)] [ɔ:(r)] ['taɪt(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] [su:p] . [-]

the	flavor	or	title	of	the	soup	.	[	22	]
这	味道	或者	标题	的	这	汤	.	[	-	]

省略其中一种或多种配料，不会对汤的味道或名称造成严重损害。[22]

[klɑ:s] [θri:] .

CLASS	THREE	.
班级	三	.

三年级。

['vedʒtəb(ə)l] [su:ps] .

vegetable	soups	.
蔬菜	汤	.

蔬菜汤。

['vedʒtəb(ə)l] [su:p] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɪn] ['aɪðə(r)] ['sɪmp(ə)l] [ɔ:(r)] ['kɒmpaʊnd] [stɒk] ;

Vegetable	soup	is	made	by	cooking	vegetables	in	either	simple	or	compound	stock	;
蔬菜	汤	是	制成	经过	烹饪	蔬菜	在	任何一个	简单的	或者	化合物	库存	;

蔬菜汤是用蔬菜在普通高汤或复合高汤中煮制而成的；

[ɔ:(r)] [ə; eɪ] ['speʃ(ə)l] [stɒk] [meɪ] [bi:; bi] [prɪ'peəd] [baɪ] ['ædɪŋ] ['wɔ:tə(r)] [ɔ:(r)] [mɪlk] [tu:; tə] [ðə; ði] [dʒu:s]

or	a	special	stock	may	be	prepared	by	adding	water	or	milk	to	the	juice
或者	一个	特别的	库存	可能	是	准备	经过	添加	水	或者	牛奶	到	这	汁

[ɪk'stræktɪd] [frɒm; frəm] ['vedʒtəb(ə)lz] .

extracted	from	vegetables	.
提取	从	蔬菜	.

或者，也可以在蔬菜榨汁中加入水或牛奶来制备特制高汤。

[ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] [su:p] [meɪ] [kən'teɪn] [bʌt; bət] [ə; eɪ] ['sɪŋg(ə)l] ['vedʒtəb(ə)l] ; [ɔ:(r)] [ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [kən'teɪn] [ə; eɪ]

A	vegetable	soup	may	contain	but	a	single	vegetable	;	or	it	may	contain	a
一个	蔬菜	汤	可能	包含	但	一个	单身的	蔬菜	;	或者	它	可能	包含	一个

[və'raɪəti] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] ,

variety	of	vegetables	,
种类	的	蔬菜	,

蔬菜汤可能只包含一种蔬菜；也可能包含多种蔬菜。

[ænd; ənd][biː; bi][ɒv; əv]['eni]['kʌlə(r)][dɪ'zaɪəd] .

and	be	of	any	color	desired	.
和	是	的	任何	颜色	想要的	.

可以是任何你想要的颜色。

[ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ə; eɪ][lɒŋgə(r)][ɔː(r)] [ʃɔːtə] [taɪm] , [ænd; ənd][left][ɪn] ,

The	vegetables	may	be	cooked	a	longer	or	shorter	time	,	and	left	in	,
这	蔬菜	可能	是	煮熟	一个	更长	或者	较短	时间	,	和	左边	在	,

蔬菜可以煮更长时间或更短时间，然后留在锅里。

[ɔː(r)] [streɪnd] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði] [suːp] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [teɪst] [ɔː(r)]['fænsi] .

or	strained	out	of	the	soup	according	to	taste	or	fancy	.
或者	紧张	出去	的	这	汤	根据	到	品尝	或者	想要	.

或者根据口味或喜好从汤中滤出。

[nəʊ] . [wʌn] . — [pleɪn]['vedʒtəb(ə)l] [suːp] .

No	.	1	.	—	plain	vegetable	soup	.
不	.	1	.	—	清楚的	蔬菜	汤	.

第一名——清汤蔬菜汤。

[tuː; tə] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [stɒk] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [gɪl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [slaɪst] ['kærət] , ['tɜːnɪp] ,

To	three	quarts	of	stock	add	a	gill	each	of	sliced	carrot	,	turnip	,
到	三	夸脱	的	库存	添加	一个	鳃	每个	的	切片	胡萝卜	,	芜菁	,

在三夸脱高汤中加入一吉尔切片的胡萝卜、一吉尔切片的芜菁，

['pɑːsnɪp][ænd; ənd]['ʌnjən] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [tɪl] ['tendə(r)] .

parsnip	and	onion	,	and	simmer	gently	till	tender	.
欧防风	和	洋葱	,	和	煨	轻轻地	直到	投标	.

加入欧防风和洋葱，小火慢炖至软烂。

[hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [stɔːk] [ɒv; əv] ['seləri] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ,

Half	an	hour	before	serving	,	add	a	stalk	of	celery	cut	in	small	pieces	,
一半	一个	小时	前	服务	,	添加	一个	茎	的	芹菜	切	在	小的	件	,

上菜前30分钟，加入切成小段的芹菜。

[ɔː(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [sprɪgz] [ɒv; əv] ['pɑːsli] .

or	two	or	three	sprigs	of	parsley	.
或者	二	或者	三	枝条	的	香菜	.

或者两三枝欧芹。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

Season	with	salt	and	pepper	.
季节	和	盐	和	胡椒	.

用盐和胡椒调味。

[ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv][pleɪn]['vedʒtəb(ə)l] [suːps] [kwaɪt] ['dɪfrənt] [ɪn]['kærəktə(r)][kæn; kən][biː; bi]['veri]

A	number	of	plain	vegetable	soups	quite	different	in	character	can	be	very
一个	数字	的	清楚的	蔬菜	汤	相当	不同的	在	特点	能	是	非常

['redɪli] [kəm'paʊndɪd] [baɪ]['juːzɪŋ][ə; eɪ]['greɪtə(r)][ɔː(r)][smɔːlə(r)][və'raɪəti][ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] ,

readily	compounded	by	using	a	greater	or	smaller	variety	of	vegetables	,
容易	复合	经过	使用	一个	更大的	或者	较小的	种类	的	蔬菜	,

通过使用更多或更少种类的蔬菜，可以很容易地调制出许多风味迥异的清淡蔬菜汤。

[ɔː(r)][baɪ] [ə'dæptɪŋ] [ðə; ði][ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n][tuː; tə][ðə; ði]['siːz(ə)n][ænd; ənd][ðə; ði] ['æpɪtaɪt] . [-]

or	by	adapting	the	combination	to	the	season	and	the	appetite	.	[	23	]
或者	经过	适应	这	组合	到	这	季节	和	这	食欲	.	[	-	]

或者根据季节和口味调整组合。[23]

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] . — ['ʌnjən] [suːp] .

No	.	2	.	—	onion	soup	.
不	.	2	.	—	洋葱	汤	.

第二道菜——洋葱汤。

[fraɪ][ɪn][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɔ:(r)]['klærəfaɪd] ['drɪpɪŋ] , [tɪl] [ə; eɪ] [lait] [braʊn] ,

Fry	**in**	**an**	**ounce**	**of**	**butter**	**or**	**clarified**	**drippings**	**,**	**till**	**a**	**light**	**brown**	**,**
炒	在	一个	盎司	的	黄油	或者	澄清	滴落物	,	直到	一个	光	棕色的	,

用一盎司黄油或澄清的油脂煎至浅棕色，

[tu:] [ɔ:(r)] [θri:] [lɑ:dʒ] ['ʌnjənz] [slaɪst] [θɪn] ;

two	**or**	**three**	**large**	**onions**	**sliced**	**thin**	**;**
二	或者	三	大的	洋葱	切片	薄的	;

两三个大洋葱切成薄片；

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][stɜ:(r)] [tɪl] [ə'baʊt][ðə; ði] [seɪm] ['kʌlə(r)] .

then	**add**	**two**	**ounces**	**of**	**flour**	**and**	**stir**	**till**	**about**	**the**	**same**	**color**	**.**
然后	添加	二	盎司	的	面粉	和	搅拌	直到	关于	这	相同的	颜色	.

然后加入两盎司面粉，搅拌至颜色大致相同。

[mɪks] ['θʌrəli] [wɪð] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][kəʊld] [stɒk] , [pleɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ɪn][ə; eɪ] [su:p]

Mix	**thoroughly**	**with**	**a**	**pint**	**of**	**cold**	**stock**	**,**	**place**	**over**	**the**	**fire**	**in**	**a**	**soup**
混合	彻底	和	一个	品脱	的	寒冷的	库存	,	地方	超过	这	火	在	一个	汤

['ket(ə)l] ,

kettle	**,**
壶	,

与一品脱冷高汤充分混合，放入汤锅中，置于火上加热。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'ti:] ['kɒmz] [tu:; tə][ə; eɪ] [bɔɪl][pɔ:(r)][ɪn][ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk]['ɪntu:] [wɪtʃ]

and	**when**	**it**	**comes**	**to**	**a**	**boil**	**pour**	**in**	**a**	**quart**	**of**	**boiling**	**milk**	**into**	**which**
和	什么时候	它	来	到	一个	熬	倒	在	一个	夸脱	的	沸腾	牛奶	进入	哪个

[θri:] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] ,

three	**boiled**	**potatoes**	**,**
三	煮沸	土豆	,

水烧开后，倒入一夸脱沸腾的牛奶，牛奶里放有三个煮熟的土豆。

[mæʃt] [tu:; tə][ə; eɪ] [smu:ð] [peɪst] [hæv; həv] [bi:n] [stɜ:d] .

mashed	**to**	**a**	**smooth**	**paste**	**have**	**been**	**stirred**	**.**
捣碎	到	一个	光滑的	粘贴	有	到过	搅拌	.

将捣碎的食材搅拌成光滑的糊状。

['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd] [sɜ:v] [hɒt] .

Season	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
季节	和	盐	和	胡椒	和	服务	热的	.

用盐和胡椒粉调味，趁热食用。

['wɔ:tə(r)][kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [stɒk] [ɪn] [ðɪs] [su:p] , [ɪf] [mɔ:(r)] [kən'vi:niənt] ,

Water	**can**	**be**	**used**	**instead**	**of**	**stock**	**in**	**this**	**soup**	**,**	**if**	**more**	**convenient**	**,**
水	能	是	用过的	反而	的	库存	在	这	汤	,	如果	更多的	方便的	,

如果更方便的话，这道汤也可以用水代替高汤。

[ænd; ənd][ðə; ði] [su:p] [stɪl] [bi:; bi] [dɪ'lɪʃəs] .

and	**the**	**soup**	**still**	**be**	**delicious**	**.**
和	这	汤	仍然	是	可口的	.

汤依然会很好喝。

[nəʊ] . [θri:] . — [draɪd] [pi:] [su:p] .

No	**.**	**3**	**.**	**—**	**dried**	**pea**	**soup**	**.**
不	.	3	.	—	干燥	豌豆	汤	.

3.——干豌豆汤。

[səʊk] [fɔ:(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] , [ɔ:(r)]['əʊvə(r)] [naɪt] ,

Soak	**for**	**several**	**hours**	**,**	**or**	**over**	**night**	**,**
浸泡	为了	一些	小时	,	或者	超过	夜晚	,

浸泡数小时或过夜。

[ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][draɪd] ['piːz] [ɪn] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

a	pint	of	dried	peas	in	two	quarts	of	cold	water	.
一个	品脱	的	干燥	豌豆	在	二	夸脱	的	寒冷的	水	.

一品脱干豌豆溶于两夸脱冷水中。

[dreɪn] [ænd; ənd][pʊt][tuː; tə] [kʊk] [ɪn][fɔː(r)] [kwɔːts] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

Drain	and	put	to	cook	in	four	quarts	of	cold	water	,
流走	和	放	到	厨师	在	四	夸脱	的	寒冷的	水	,

沥干水分，放入四夸脱冷水中煮熟。

[wɪð] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['brekfəst] ['beɪkən][ɔː(r)][sɔːlt] [pɔːk] , [fraɪd][tuː; tə][ə; eɪ]

with	a	quarter	of	a	pound	of	breakfast	bacon	or	salt	pork	,	fried	to	a
和	一个	四分之一	的	一个	磅	的	早餐	熏肉	或者	盐	猪肉	,	油煎	到	一个

[laɪt] [braʊn] .

light	brown	.
光	棕色的	.

用四分之一磅的早餐培根或咸猪肉，煎至浅棕色。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] [skɪm] ['keəfəli] ,

As	soon	as	the	water	boils	skim	carefully	,
作为	很快	作为	这	水	沸腾	撇去	小心	,

水沸腾后立即小心撇去浮沫。

['kʌvə(r)] ['kləʊsli] [ænd; ənd][let] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)]

cover	closely	and	let	simmer	gently	three	or	four	hours	,	or	until	the	peas	are
覆盖	密切	和	让	煨	轻轻地	三	或者	四	小时	,	或者	直到	这	豌豆	是

['veri] ['tendə(r)] .

very	tender	.
非常	投标	.

盖紧锅盖，小火慢炖三到四个小时，或者直到豌豆非常软烂。

[streɪn] [ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [suːp] [tuː; tə][ðə; ði]['ket(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

Strain	and	return	the	soup	to	the	kettle	,	add	a	teaspoonful	of	sugar	,
拉紧	和	返回	这	汤	到	这	壶	,	添加	一个	一茶匙	的	糖	,

将汤过滤后倒回锅中，加入一茶匙糖。

[tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [stɒk] , [ænd; ənd] , [wen] ['bɔɪlɪŋ] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]

two	quarts	of	stock	,	and	,	when	boiling	,	a	tablespoonful	each	of	flour
二	夸脱	的	库存	,	和	,	什么时候	沸腾	,	一个	一汤匙	每个	的	面粉

[ænd; ənd]['bʌtə(r)] .

and	butter	.
和	黄油	.

两夸脱高汤，煮沸时，加入一汤匙面粉和一汤匙黄油。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['təʊstɪd] [bred] [kʌt][ɪn][daɪs] . [-]

Season	with	salt	and	pepper	,	and	serve	with	toasted	bread	cut	in	dice	.	[	24	]
季节	和	盐	和	胡椒	,	和	服务	和	烤过的	面包	切	在	骰子	.	[	-	]

用盐和胡椒粉调味，配上切成丁的烤面包即可食用。[24]

[piː] [suːp] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði]['beɪkən][ɔː(r)] [pɔːk] ,

Pea	soup	can	be	made	in	this	manner	without	the	bacon	or	pork	,
豌豆	汤	能	是	制成	在	这	方式	没有	这	熏肉	或者	猪肉	,

不用培根或猪肉，也可以用这种方法做豌豆汤。

[ɪn] [wɪtʃ] [keɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][əd'vaɪzəb(ə)l][tuː; tə][juːz][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [swiːt] [kriːm] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði]

in	which	case	it	is	advisable	to	use	a	cup	of	sweet	cream	instead	of	the
在	哪个	案件	它	是	建议	到	使用	一个	杯子	的	甜的	奶油	反而	的	这

['bʌtə(r)] ,

butter	,
黄油	,

在这种情况下，建议用一杯甜奶油代替黄油。

[ænd; ənd][tuː; tə]['siːz(ə)n] ['delɪkətli] [wɪð] ['seləri] .
and **to** **season** **delicately** **with** **celery** **.**
和 到 季节 轻柔地 和 芹菜 .

并用芹菜轻轻调味。

[swiːt] [kɔːn] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [dɪ'zaɪərəb(ə)l]['mɪkstʃə(r)][fɔː(r); fə(r)] [piː] [suːp] ,
Sweet **corn** **is** **a** **very** **desirable** **mixture** **for** **pea** **soup** **,**
甜的 玉米 是 一个 非常 理想 混合物 为了 豌豆 汤 ,

甜玉米是豌豆汤中非常理想的配料。

[ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] [meɪ] [biː; bi] [dɪ'spenst] [wɪð] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [juːst] .
and **sugar** **may** **be** **dispensed** **with** **when** **it** **is** **used** **.**
和 糖 可能 是 分发 和 什么时候 它 是 用过的 .

使用时可以省略糖。

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [krʌʃt] ['spɪnɪtʃ] [dʒuːs] [wɪl] [kən'vɜːt] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ][naɪs] [griːn]
The **addition** **of** **a** **little** **crushed** **spinach** **juice** **will** **convert** **this** **into** **a** **nice** **green**
这 添加 的 一个 小的 碎 菠菜 汁 将要 转变 这 进入 一个 好的 绿色的
[piː] [suːp] .
pea **soup** **.**
豌豆 汤 .

加入少许菠菜汁，就能把它变成美味的青豆汤。

[ɪf] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [dʒuːs][biː; bi] [əʊ'mɪtɪd] , [ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][dɑːk] [rɪtʃ] ['greɪvi] ,
If **the** **spinach** **juice** **be** **omitted** **,** **and** **a** **cup** **of** **dark** **rich** **gravy** **,**
如果 这 菠菜 汁 是 省略 , 和 一个 杯子 的 黑暗的 富有的 肉汁 ,

如果省略菠菜汁，再加一杯浓稠的深色肉汁，

[ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['kærəmel] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['fleɪvərɪŋ] [ɒv; əv] [hɜːbs] [ænd; ənd][s'paɪsɪz][biː; bi]
a **spoonful** **of** **caramel** **,** **and** **a** **flavoring** **of** **herbs** **and** **spices** **be**
一个 一勺 的 焦糖 , 和 一个 调味 的 草药 和 香料 是
['sʌbstɪtjuːtɪd] ,
substituted **,**
替代 ,

可以用一勺焦糖和一些香草香料来代替。

[ðə; ði][ɪn'taɪə(r)]['kærəktə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [suːp] [wɪl] [biː; bi][səʊ] [tʃeɪndʒd] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][biː; bi]
the **entire** **character** **of** **the** **soup** **will** **be** **so** **changed** **that** **it** **must** **be**
这 全部的 特点 的 这 汤 将要 是 所以 已更改 那 它 必须 是
[træns'fəːd] [tuː; tə][ðə; ði][lɪst][ɒv; əv] [mɪkst] [suːps] .
transferred **to** **the** **list** **of** **mixed** **soups** **.**
转移 到 这 列表 的 混合 汤 .

汤的整体性质将发生如此巨大的变化，以至于它必须被归入什锦汤的范畴。

[klɑːs] [fɔː(r)] .
CLASS **FOUR** **.**
班级 四 .

四年级。

[waɪt] [suːps] .
white **soups** **.**
白色的 汤 .

白色汤。

[viːl] , ['tʃɪkɪn] , [fɪʃ] , ['ɔɪstə(r)z][ænd; ənd]['ʌðə(r)] [ʃel] [fɪʃ] ['fɜːnɪʃ] [ðə; ði] [stɒk] [fɔː(r); fə(r)][məʊst]
Veal **,** **chicken** **,** **fish** **,** **oysters** **and** **other** **shell** **fish** **furnish** **the** **stock** **for** **most**
小牛肉 , 鸡 , 鱼 , 牡蛎 和 其他 壳 鱼 提供 这 库存 为了 最多
[waɪt] [suːps] ,
white **soups** **,**
白色的 汤 ,

小牛肉、鸡肉、鱼肉、牡蛎和其他贝类是大多数白汤的汤底来源。

[ænd; ənd] [kri:m] [ɔ:(r)] [mɪlk] ['entəz] ['lɑ:dʒli] ['ɪntu:] [ðə; ði] [ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['meni] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] .

and	cream	or	milk	enters	largely	into	the	composition	of	many	of	them	.
和	奶油	或者	牛奶	进入	很大程度上	进入	这	作品	的	许多	的	他们	.

其中许多食品的成分中都含有大量的奶油或牛奶。

[wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['li:dɪŋ] [ˌkærəktə'rɪstɪks] [ɒv; əv] [waɪt] [su:ps] [ɪz] [ðə; ði] [ˌprəʊɪ'bɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['evriθɪŋ]

One	of	the	leading	characteristics	of	white	soups	is	the	prohibition	of	everything
一	的	这	领导	特征	的	白色的	汤	是	这	禁令	的	一切

[ðæt] [hæz; həz] [ə; eɪ] ['tendənsi] [tu:; tə] ['kʌlə(r)] ;

that	has	a	tendency	to	color	;
那	有	一个	趋势	到	颜色	;

白色汤品的主要特点之一是禁止使用任何容易着色的食材;

[hens] , [kəm'pærətɪvli] [-]

hence	,	comparatively	[	25	]
因此	,	比较	[	-	]

因此，相对而言[25]

[fju:] ['vedʒtəb(ə)lz] , [hɜ:bs] [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] [ɑ:(r); ə(r)] [lɪ'dʒɪtɪmətli] [pə'mɪsəb(ə)l] [ɪn] [ðeə(r)] [ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n]

few	vegetables	,	herbs	and	spices	are	legitimately	permissible	in	their	composition
很少	蔬菜	,	草药	和	香料	是	合法地	允许的	在	他们的	作品

[æz; əz] ['si:zənɪŋ] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .

as	seasoning	and	flavoring	.
作为	调料	和	调味	.

很少有蔬菜、香草和香料的成分是合法允许用作调味料和香料的。

[wɪð] ['sɜ:t(ə)n] [rɪ'strɪkʃ(ə)nz] , [haʊ'evə(r)] , [ə; eɪ] ['greɪtə(r)] ['nʌmbə(r)] [kæn; kən] [ə'keɪʒnəli] [bi:; bi]

With	certain	restrictions	,	however	,	a	greater	number	can	occasionally	be
和	肯定	限制	,	然而	,	一个	更大的	数字	能	偶尔	是

[ˌɪntrə'dju:st] [wɪð] [ə'prəʊpriətnəs] ,

introduced	with	appropriateness	,
介绍	和	恰当性	,

然而，在一定限制条件下，偶尔也可以适当地引入更多数量的人员。

[ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz] [bi:; bi] ['gɪv(ə)n] ['i:v(ə)n] [ə; eɪ] ['prɒmɪnənt] [pleɪs] .

and	sometimes	be	given	even	a	prominent	place	.
和	有时	是	给定	甚至	一个	著名的	地方	.

有时甚至会被赋予显眼的位置。

[æn; ən] [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n] [ɪz] ['fɜ:nɪʃt] [ɪn]

An	illustration	is	furnished	in
一个	插图	是	提供	在

图中提供了一幅插图。

[nəʊ] . [wʌn] . — [kri:m] [ɒv; əv] [ə'spærəgəs] [su:p] .

No	.	1	.	—	cream	of	asparagus	soup	.
不	.	1	.	—	奶油	的	芦笋	汤	.

第一道菜——奶油芦笋汤。

[kʌt] [ɒf] , [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] , [ðə; ði] [pɔɪnts] [ɒv; əv] [tu:] ['bʌntʃɪz] [ɒv; əv] [ə'spærəgəs] ,

Cut	off	,	about	an	inch	in	length	,	the	points	of	two	bunches	of	asparagus	,
切	离开	,	关于	一个	英寸	在	长度	,	这	积分	的	二	成捆	的	芦笋	,

将两束芦笋的尖端切掉约一英寸长。

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ðem; ðəm] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] [ɪn] ['wɔ:tə(r)] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tu:; tə] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ,

and	simmer	them	gently	until	tender	in	water	sufficient	to	cover	them	,
和	煨	他们	轻轻地	直到	投标	在	水	充足的	到	覆盖	他们	,

用小火慢炖，水量以没过食材为宜，直至食材软烂。

[tu:; tə] [wɪtʃ] [ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [sɔ:lt] [hæz; həz] [bi:n] ['ædɪd] .

to	which	a	teaspoonful	of	salt	has	been	added	.
到	哪个	一个	一茶匙	的	盐	有	到过	额外	.

并加入一茶匙盐。

[bɔɪl] [ðə; ði] [stɔ:ks] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [θri:] [paɪnts] [ɒv; əv] [waɪt] [stɒk] [ɔ:(r)]
Boil **the** **stalks** **of** **the** **asparagus** **twenty** **minutes** **in** **three** **pints** **of** **white** **stock** **or**
熬 这 茎 的 这 芦笋 二十 分钟 在 三 品脱 的 白色的 库存 或者
['wɔ:tə(r)] ,
water **,**
水 ,

将芦笋茎放入三品脱白汤或水中煮二十分钟，

[ðen] [streɪn] [ænd; ənd] ['θɪkən] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪbl̩spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [let] [ˌaɪ 'ti:] [bɔɪl]
then **strain** **and** **thicken** **the** **liquid** **with** **a** **tablespoonful** **of** **flour** **,** **let** **it** **boil**
然后 拉紧 和 加厚 这 液体 和 一个 一汤匙 的 面粉 , 让 它 熬
[tu:] ['mɪnɪts] ,
two **minutes** **,**
二 分钟 ,

然后过滤，用一汤匙面粉勾芡，煮沸两分钟。

[ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [swi:t] [kri:m] [ænd; ənd] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] [pɔɪnts] [wɪð] [ðə; ði]
and **add** **a** **pint** **of** **sweet** **cream** **and** **the** **asparagus** **points** **with** **the**
和 添加 一个 品脱 的 甜的 奶油 和 这 芦笋 积分 和 这
['wɔ:tə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜ:(r); wə(r)] [kʊkt] .
water **in** **which** **they** **were** **cooked** **.**
水 在 哪个 他们 是 煮熟 .

加入一品脱甜奶油和煮芦笋的水，以及芦笋尖。

['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sɜ:v] [hɒt] .
Season **with** **salt** **and** **pepper** **,** **and** **serve** **hot** **.**
季节 和 盐 和 胡椒 , 和 服务 热的 .

用盐和胡椒粉调味，趁热食用。

[nəʊ] . [ˌtu:'tu:] . — [kɔ:n] [su:p] .
No **.** **2** **.** **—** **corn** **soup** **.**
不 . 2 . — 玉米 汤 .

第二名——玉米汤。

[ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [waɪt] [su:p] [kæn; kən] [bi:; bi] [meɪd] [baɪ] ['sɪmərɪŋ] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [swi:t] [kɔ:n] [ɪn]
A **delicious** **white** **soup** **can** **be** **made** **by** **simmering** **a** **pint** **of** **sweet** **corn** **in**
一个 可口的 白色的 汤 能 是 制成 经过 煨煮 一个 品脱 的 甜的 玉米 在
[ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv] [waɪt] [stɒk] [fɔ:(r); fə(r)] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] ,
a **quart** **of** **white** **stock** **for** **fifteen** **minutes** **,**
一个 夸脱 的 白色的 库存 为了 十五 分钟 ,

将一品脱甜玉米放入一夸脱白汤中慢炖十五分钟，即可制成美味的白汤。

[ðen] ['ædɪŋ] [ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔ:l] [pi:s] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
then **adding** **a** **quart** **of** **boiling** **milk** **and** **a** **small** **piece** **of** **butter** **,**
然后 添加 一个 夸脱 的 沸腾 牛奶 和 一个 小的 片 的 黄油 ,

然后加入一夸脱沸牛奶和一小块黄油，

[ænd; ənd] ['si:zənɪŋ] [wɪð] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] . [-]
and **seasoning** **with** **salt** **and** **pepper** **.** **[** **26** **]**
和 调料 和 盐 和 胡椒 . [-]

并用盐和胡椒调味。[26]

[nəʊ] . [θri:] . — [ə; eɪ] [rɪtʃ] [waɪt] [su:p] .
No **.** **3** **.** **—** **a** **rich** **white** **soup** **.**
不 . 3 . — 一个 富有的 白色的 汤 .

3.——浓郁的白色汤。

['sɪmə(r)] [fɔ:(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ɪn] [θri:] [kwɔ:ts] [ɒv; əv] [waɪt] [stɒk] [ə; eɪ] [gɪl] [i:tʃ] [ɒv; əv] [waɪt]
Simmer **for** **an** **hour** **in** **three** **quarts** **of** **white** **stock** **a** **gill** **each** **of** **white**
煨 为了 一个 小时 在 三 夸脱 的 白色的 库存 一个 鳃 每个 的 白色的
['tɜ:nɪp] ,
turnip **,**
芜菁 ,

将三夸脱白高汤和一吉尔白萝卜一起慢炖一小时。

['ʌnjən] [ænd; ənd] ['seləri] [kʌt] [ɪn] [smɔ:l] ['pi:sɪz] , [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] .
onion **and** **celery** **cut** **in** **small** **pieces** **,** **together** **with** **a** **blade** **of** **mace** **.**
洋葱 和 芹菜 切 在 小的 件 , 一起 和 一个 刀刃 的 锤 .

洋葱和芹菜切成小块，再加一片肉豆蔻。

[streɪn] , ['θɪkən] [wɪð] [tu:] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [bɔɪl] [tu:] ['mɪnɪts] ,
Strain **,** **thicken** **with** **two** **ounces** **of** **flour** **,** **boil** **two** **minutes** **,**
拉紧 , 加厚 和 二 盎司 的 面粉 , 熬 二 分钟 ,

过滤，加入两盎司面粉勾芡，煮两分钟，

[ˌeɪ di: 'di:][hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [swi:t] [kri:m] [ænd; ənd]['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
add **half** **a** **pint** **of** **sweet** **cream** **and** **season** **with** **salt** **and** **pepper** **.**
添加 一半 一个 品脱 的 甜的 奶油 和 季节 和 盐 和 胡椒 .

加入半品脱甜奶油，并用盐和胡椒调味。

[wen] [ə'baʊt][tu:; tə][bɔɪl][stɜ:(r)][ɪn][ðə; ði] [wel] ['bi:t(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [θri:] [egz] , [ænd; ənd] [sɜ:v] .
When **about** **to** **boil** **stir** **in** **the** **well** **beaten** **yolks** **of** **three** **eggs** **,** **and** **serve** **.**
什么时候 关于 到 熬 搅拌 在 这 出色地 被打败 蛋黄 的 三 鸡蛋 , 和 服务 .

水快要沸腾时，加入三个打散的蛋黄，即可食用。

[klɑ:s] [faɪv] .
CLASS **FIVE** **.**
班级 五 .

五年级。

[mɪkst] [su:ps] .
mixed **soups** **.**
混合 汤 .

什锦汤。

['delɪkəsi] [ɪn] ['si:zənɪŋ] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] [ɪz]['pri:] - ['emɪnəntli] [ðə; ði] [dɪ'stɪŋgwɪʃɪŋ] [mɑ:k] [ɒv; əv]
Delicacy **in** **seasoning** **and** **flavoring** **is** **pre** **-** **eminently** **the** **distinguishing** **mark** **of**
美味 在 调料 和 调味 是 预 - 非常 这 区别 标记 的
[ə; eɪ] [faɪn] [su:p] [ɒv; əv] ['eni] [kaɪnd] ;
a **fine** **soup** **of** **any** **kind** **;**
一个 美好的 汤 的 任何 种类 ;

调味和香料的精妙是任何种类美味汤品最显著的标志；

[bʌt; bət][tu:; tə][mɪks] ,
but **to** **mix** **,**
但 到 混合 ,

但要混合，

['mɪŋg(ə)l][ænd; ənd][kəm'baɪn] ['meni] ['dɪfrənt] ['ɑ:tɪk(ə)lz][ɒv; əv] [fu:d] [səʊ][æz; əz][tu:; tə][prə'dju:s][ə; eɪ]
mingle **and** **combine** **many** **different** **articles** **of** **food** **so** **as** **to** **produce** **a**
交融 和 结合 许多 不同的 文章 的 食物 所以 作为 到 生产 一个
[su:p] [hu:z] ['fleɪvə(r)][ɪz][dɪ'stɪŋkt][frɒm; frəm]['eni]['sɪŋg(ə)l] [ɪn'gri:diənt] ['entərɪŋ] ['ɪntu:][ɪts][ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n]
soup **whose** **flavor** **is** **distinct** **from** **any** **single** **ingredient** **entering** **into** **its** **composition**
汤 谁 味道 是 清楚的 从 任何 单身的 成分 进入 进入 它是 作品
,
,
,

将多种不同的食材混合搭配，制成一种汤，其味道与构成汤的任何单一食材的味道都截然不同。

[jet] [im'bɔdiŋ] [ðə; ði] [best] ['kwɒlətiz] [ɒv; əv] [i:tʃ] , [ɪz] [ðə; ði] [tru:] [kraɪ'tɪəriən] [ɒv; əv] ['merɪt] [ɪn] [ə; eɪ]

yet	embodying	the	best	qualities	of	each	,	is	the	true	criterion	of	merit	in	a
然而	体现	这	最好的	品质	的	每个	,	是	这	真的	标准	的	优点	在	一个

[mɪkst] [su:p] .

mixed	soup	.
混合	汤	.

然而，能够兼具各种食材的最佳品质，才是衡量一道菜肴优劣的真正标准。

['nɪəli] [ɔ:l] [su:ps] [ɑ:(r); ə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɜ:t(ə)n] [sens] [mɪkst] [su:ps] ; [bʌt; bət] [pleɪn] , [klɪə(r)] , ['vedʒtəb(ə)l]

Nearly	all	soups	are	in	a	certain	sense	mixed	soups	;	but	plain	,	clear	,	vegetable
几乎	全部	汤	是	在	一个	肯定	感觉	混合	汤	;	但	清楚的	,	清除	,	蔬菜

[ænd; ənd] [waɪt] [su:ps] , [-]

and	white	soups	,	[	27	]
和	白色的	汤	,	[	-	]

几乎所有的汤在某种意义上都是混合汤；但是清汤、蔬菜汤和白汤[27]

[hæv; həv] [dɪ'stɪŋktɪv] [ˌkærəktə'rɪstɪks] [baɪ] [wɪtʃ] [ðeɪ] [kæn; kən] [bi:; bi] ['rekəg'naɪzd] , [ænd; ənd] [ðeə(r)]

have	distinctive	characteristics	by	which	they	can	be	recognized	,	and	their
有	独特的	特征	经过	哪个	他们	能	是	认可	,	和	他们的

['dʒenjuɪnnəs] [ɪ'stæblɪʃt] ,

genuineness	established	,
真实性	已确立的	,

它们具有可识别的独特特征，并可通过这些特征确定其真伪。

[waɪl] [ðə; ði] [ˌɪndɪˌvɪdʒu'æləti] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [mɪkst] [su:p] [mʌst; məst] [bi:; bi] [ɪ'vɒlvd] [frɒm; frəm] [ðə; ði]

while	the	individuality	of	a	mixed	soup	must	be	evolved	from	the
尽管	这	个性	的	一个	混合	汤	必须	是	进化	从	这

[hɑ:'məʊniəs] [ə'dʒʌstmənt] [ɒv; əv] ['si:mɪŋli] [dɪs'kɔ:dənt] [mə'tɪəriəlz] ,

harmonious	adjustment	of	seemingly	discordant	materials	,
和谐	调整	的	似乎	不和谐的	材料	,

混合汤的独特风味必须源于看似不协调的食材之间的和谐搭配。

[ænd; ənd] [dɪ'pendz] [ɪn] [ə; eɪ] [greɪt] ['meʒə(r)] [ə'pɒn] [ðə; ði] [gʊd] ['dʒʌdʒmənt] ,

and	depends	in	a	great	measure	upon	the	good	judgment	,
和	取决于	在	一个	伟大的	措施	之上	这	好的	判断	,

很大程度上取决于良好的判断力，

[dɪ'skrɪmɪneɪtɪŋ] [teɪst] [ænd; ənd] [ɑ:'tɪstɪk] [skɪl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['pɜ:s(ə)n] [hu:] [prɪ'pɛəz] [ˌaɪ 'ti:] .

discriminating	taste	and	artistic	skill	of	the	person	who	prepares	it	.
歧视性的	品尝	和	艺术	技能	的	这	人	WHO	准备	它	.

烹饪者需具备卓越的品味和艺术技巧。

[æn; ən] [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [mɪkst] [su:p] [ðæt] [kæn; kən] [nɒt] [bi:; bi] [pleɪst] ['ʌndə(r)] ['eni] ['ʌðə(r)]

An	illustration	of	a	mixed	soup	that	can	not	be	placed	under	any	other
一个	插图	的	一个	混合	汤	那	能	不是	是	放置	在下面	任何	其他

[dɪ'vɪʒ(ə)n] [ɪz]

division	is
分配	是

一个无法归入任何其他类别的混合汤的示意图是：

[nəʊ] . [wʌn] . — [mɒk] ['tɜ:t(ə)l] [su:p] .

No	.	1	.	—	mock	turtle	soup	.
不	.	1	.	—	嘲笑	龟	汤	.

第一名——仿海龟汤。

[ɪn'gri:diənts] :

Ingredients	:
原料	:

原料：

[ə; eɪ] [kæfs] [hed] , [ə; eɪ] [biːf] [suːp] [bəʊn] , [faɪv] [kwɔːts] [kəʊld]['wɔːtə(r)] , [wʌn] ['ʌnjən] ,

A	calf's	head	,	a	beef	soup	bone	,	five	quarts	cold	water	,	one	onion	,
一个	小牛的	头	,	一个	牛肉	汤	骨	,	五	夸脱	寒冷的	水	,	一	洋葱	,

一个牛头，一根牛骨，五夸脱冷水，一个洋葱，

[wʌn] ['tɜːnɪp] , [wʌn] ['kærət] , [wʌn][hɑːf] [stɔːk] ['seləri] , [wʌn][hɑːf] [bʌntʃ] ['pɑːsli] , [wʌn] [beɪ] [liːf] ,

one	turnip	,	one	carrot	,	one	half	stalk	celery	,	one	half	bunch	parsley	,	one	bay	leaf	,
一	芜菁	,	一	胡萝卜	,	一	一半	茎	芹菜	,	一	一半	束	香菜	,	一	湾	叶子	,

一个芜菁，一根胡萝卜，半根芹菜，半束欧芹，一片月桂叶

[wʌn] ['lemən] , [faɪv] [kləʊvz] , [ten] ['ɔːlspaɪs] , [ten] ['pepə(r)] [kɔːnz] , [wʌn] [fɔːθ] ['nʌtmeg] , [tuː]

one	lemon	,	five	cloves	,	ten	allspice	,	ten	pepper	corns	,	one	fourth	nutmeg	,	two
一	柠檬	,	五	丁香	,	十	多香果	,	十	胡椒	玉米	,	一	第四	肉豆蔻	,	二

['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

teaspoons	of	salt	,
茶匙	的	盐	,

一个柠檬，五粒丁香，十粒多香果，十粒胡椒粒，四分之一粒肉豆蔻，两茶匙盐，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [keɪ'en] ['pepə(r)] , [tuː] ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)] ,

a	little	cayenne	pepper	,	two	ounces	butter	,
一个	小的	辣椒	胡椒	,	二	盎司	黄油	,

少许辣椒粉，两盎司黄油，

[wʌn] [aʊns] ['flaʊə(r)] — [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪn] [tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [suːp] .

one	ounce	flour	—	a	glass	of	wine	to	each	quart	of	soup	.
一	盎司	面粉	—	一个	玻璃	的	葡萄酒	到	每个	夸脱	的	汤	.

一盎司面粉——每夸脱汤配一杯葡萄酒。

[pʊt] [ðə; ðɪ] [hed] ['ɑːftə(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ðɪ] [breɪnz] [wɪð] [ðə; ðɪ][s'paɪsɪz][ɪn][ðə; ðɪ] [suːp] ['ket(ə)l] ,

Put	the	head	after	removing	the	brains	with	the	spices	in	the	soup	kettle	,
放	这	头	后	移除	这	大脑	和	这	香料	在	这	汤	壶	,

取出脑髓后，将头和香料一起放入汤锅中。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [wɪtʃ] [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]

and	cover	with	three	quarts	of	cold	water	to	which	half	a	teaspoonful	of
和	覆盖	和	三	夸脱	的	寒冷的	水	到	哪个	一半	一个	一茶匙	的

[sɔːlt][hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] .

salt	has	been	added	.
盐	有	到过	额外	.

然后倒入三夸脱冷水，并在冷水中加入半茶匙盐。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [skɪm] ['keəfəli] [ænd; ənd] [let] ['sɪmə(r)] [-]

When	it	boils	skim	carefully	and	let	simmer	[	28	]
什么时候	它	沸腾	撇去	小心	和	让	煨	[	-	]

水沸腾后小心撇去浮沫，然后小火慢炖[28]

[fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] ['aʊəz] , [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ðɪ] [miːt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz]['tendə(r)] .

four	or	five	hours	,	removing	the	meat	as	soon	as	tender	.
四	或者	五	小时	,	移除	这	肉	作为	很快	作为	投标	.

炖煮四到五个小时，肉煮软后即可取出。

[streɪn] [ænd; ənd] [set] [ə'saɪd] [tɪl] [nekst] [deɪ] .

Strain	and	set	aside	till	next	day	.
拉紧	和	放	旁边	直到	下一个	天	.

过滤后放置一旁，留到第二天使用。

[pʊt] [ðə; ðɪ] [biːf] [bəʊn] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ðə; ðɪ] [suːp] ['ket(ə)l] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [tuː] [kwɔːts]

Put	the	beef	bone	and	vegetables	in	the	soup	kettle	and	cover	with	two	quarts
放	这	牛肉	骨	和	蔬菜	在	这	汤	壶	和	覆盖	和	二	夸脱

[ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [wɪtʃ] [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] ,

of	cold	water	to	which	half	a	teaspoonful	of	salt	has	been	added	,
的	寒冷的	水	到	哪个	一半	一个	一茶匙	的	盐	有	到过	额外	,

将牛骨和蔬菜放入汤锅中，加入两夸脱冷水，水中加入半茶匙盐，水量要没过食材。

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r)] ['aʊəz] , [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ðɪ] [skʌm] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] ['raɪzɪz] .

and	simmer	four	hours	,	removing	the	scum	as	it	rises	.
和	煨	四	小时	,	移除	这	浮渣	作为	它	上升	.

小火慢炖四个小时，撇去浮沫。

[səʊk] [ðə; ðɪ] [breɪnz] [ɪn] [kəʊld] [sɔːlt] ['wɔːtə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] ,

Soak	the	brains	in	cold	salt	water	an	hour	,
浸泡	这	大脑	在	寒冷的	盐	水	一个	小时	,

将脑组织浸泡在冷盐水中一小时，

[taɪ] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪnɪn] [klɒθ] [ænd; ənd] [bɔɪl] ['dʒentli] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] .

tie	in	a	linen	cloth	and	boil	gently	twenty	minutes	in	salted	water	.
领带	在	一个	亚麻布	布	和	熬	轻轻地	二十	分钟	在	咸的	水	.

用亚麻布包好，放入盐水中小火煮20分钟。

[plʌndʒ] [æn; ən] ['ɪnstənt] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] ['rendə(r)] [waɪt] [ænd; ənd] [fɜːm] .

Plunge	an	instant	in	cold	water	to	render	white	and	firm	.
暴跌	一个	立即的	在	寒冷的	水	到	使成为	白色的	和	公司	.

瞬间浸入冷水中，使其变白变硬。

[kʊk] [tuː] ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] [pæn] [tɪl] ['veri] [braʊn] .

Cook	two	ounces	butter	and	one	ounce	of	flour	in	a	sauce	pan	till	very	brown	.
厨师	二	盎司	黄油	和	一	盎司	的	面粉	在	一个	酱	平底锅	直到	非常	棕色的	.

在平底锅中将两盎司黄油和一盎司面粉炒至呈深褐色。

[pʊt] [bəuθ] [suːp] [stɒks] [tə'geðə(r)] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['ket(ə)l] , ['ɑːftə(r)] [ɔːl] [griːs] [ænd; ənd] ['setlɪŋz] [hæv; həv] [biːn] [rɪ'muːvd] ,

Put	both	soup	stocks	together	in	the	kettle	,	after	all	grease	and	settlings	have	been	removed	,
放	两个都	汤	股票	一起	在	这	壶	,	后	全部	润滑脂	和	定居点	有	到过	已移除	,

将两种汤底一起倒入锅中，撇去所有油脂和沉淀物后，再倒入锅中。

['ɔːlsəʊ] [ðə; ðɪ] [miːt] [frɒm; frəm] [ðə; ðɪ] [hed] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] [daɪs] ,

also	the	meat	from	the	head	cut	in	small	dice	,
还	这	肉	从	这	头	切	在	小的	骰子	,

还有头部的肉切成小丁，

[ænd; ənd] [ðə; ðɪ] [jəʊk] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] ,

and	the	yolks	of	a	dozen	hard	boiled	eggs	,
和	这	蛋黄	的	一个	打	难的	煮沸	鸡蛋	,

还有一打煮熟鸡蛋的蛋黄，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðɪ] [breɪnz] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] .

and	when	it	boils	add	the	brains	cut	in	small	pieces	.
和	什么时候	它	沸腾	添加	这	大脑	切	在	小的	件	.

水开后，加入切成小块的脑髓。

[pʊt] [ðə; ðɪ] ['lemən] , [kʌt] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ɪn] [ə; eɪ] ['hiːtɪd] [tju'riːn; tə'riːn] ,

Put	the	lemon	,	cut	in	thin	slices	,	in	a	heated	tureen	,
放	这	柠檬	,	切	在	薄的	切片	,	在	一个	加热	汤碗	,

将切成薄片的柠檬放入加热过的汤碗中，

[wɪð] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [waɪn] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [suːp] ; [pɔː(r)] [ðə; ðɪ] ['bɔɪlɪŋ] [suːp] [ɒn] [ðem; ðəm] ,

with	a	gill	of	wine	for	each	quart	of	soup	;	pour	the	boiling	soup	on	them	,
和	一个	鳃	的	葡萄酒	为了	每个	夸脱	的	汤	;	倒	这	沸腾	汤	在	他们	,

每夸脱汤加一吉尔葡萄酒；将沸腾的汤浇在他们身上。

[ænd; ənd] [sɜːv] .

and	serve	.
和	服务	.

上菜。

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] . — [seɪv] - [ɔːl] [suːp] .

No	.	2	.	—	save	-	all	soup	.
不	.	2	.	—	节省	-	全部	汤	.

第二点——拯救所有汤。

[kəˈlekt] [ðə; ði] [skræps] [left] [frɒm; frəm] ['brekfəst] [ænd; ənd] ['dɪnə(r)] , [fɔː(r); fə(r)] ['ɪnstəns] , [ə; eɪ] [hɑːf]

Collect	the	scraps	left	from	breakfast	and	dinner	,	for	instance	,	a	half
收集	这	碎屑	左边	从	早餐	和	晚餐	,	为了	实例	,	一个	一半

[paɪnt] [ɒv; əv] [suːp] ,

pint	of	soup	,
品脱	的	汤	,

收集早餐和晚餐剩下的残羹剩饭，例如半品脱的汤。

[ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] ['greɪvi] , [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [mæʃt] ['tɜːnɪp] [ɔː(r)] [pə'teɪtəʊ] ,

a	gill	of	gravy	,	a	half	pint	of	mashed	turnip	or	potato	,
一个	鳃	的	肉汁	,	一个	一半	品脱	的	捣碎	芜菁	或者	土豆	,

一勺肉汁，半品脱萝卜泥或土豆泥，

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ˌmækə'rəʊni] [kʊkt] [wɪð] [tʃiːz] , [ə; eɪ] ['saʊə(r)] [beɪkt] ['æp(ə)l] [ɔː(r)] [-]

a	little	macaroni	cooked	with	cheese	,	a	sour	baked	apple	or	[	29	]
一个	小的	通心粉	煮熟	和	奶酪	,	一个	酸的	烘焙	苹果	或者	[	-	]

一点用奶酪煮的通心粉，一个酸酸的烤苹果或[29]

[brɔɪld] [tʃɒp] [ɔː(r)] [steɪk] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ;

broiled	chop	or	steak	,	etc	.	,	etc	.	;
烤制	劈	或者	牛排	,	ETC	.	,	ETC	.	;

烤肉排或牛排等；

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [stɒk] [pɒt] [ɔː(r)] [suːp] ['ket(ə)l] [wɪð] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,

put	them	in	the	stock	pot	or	soup	kettle	with	sufficient	cold	water	,
放	他们	在	这	库存	锅	或者	汤	壶	和	充足的	寒冷的	水	,

将它们放入汤锅或炖锅中，加入足够的冷水。

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [rɪ'muːvɪŋ] ['eni] [skʌm] [ðæt] ['raɪzɪz] , [ðen] [streɪn] [ænd; ənd] [set]

simmer	for	an	hour	,	removing	any	scum	that	rises	,	then	strain	and	set
煨	为了	一个	小时	,	移除	任何	浮渣	那	上升	,	然后	拉紧	和	放

[ə'saɪd] .

aside	.
旁边	.

小火慢炖一小时，撇去浮沫，然后过滤备用。

[nekst] [deɪ] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [griːs] , [pʊt] [ðə; ði] [suːp] [tuː; tə] [kʊk] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ,

Next	day	remove	the	grease	,	put	the	soup	to	cook	,	and	when	it	boils	,
下一个	天	消除	这	润滑脂	,	放	这	汤	到	厨师	,	和	什么时候	它	沸腾	,

第二天撇去油脂，把汤放进锅里煮，煮沸后，

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,

season	with	salt	and	pepper	,
季节	和	盐	和	胡椒	,

用盐和胡椒调味。

[ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [siːm] [tuː; tə] [niːd] ['ʌðə(r)] ['siːzənɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [taɪm] ,

and	if	it	seems	to	need	other	seasoning	add	a	pinch	Of	thyme	,
和	如果	它	似乎	到	需要	其他	调料	添加	一个	捏	的	百里香	,

如果觉得味道还需要其他调味料，可以加一小撮百里香。

[ɔː(r)] ['seləri] [siːd] , [ɔː(r)][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['fʊgə(r)] .

or	celery	seed	,	or	a	teaspoonful	of	sugar	.
或者	芹菜	种子	,	或者	一个	一茶匙	的	糖	.

或者芹菜籽，或者一茶匙糖。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['sʌmtaɪmz] [wel] [tuː; tə][pʊt][hɑːf][ə; eɪ][beɪ] [liːf] [ænd; ənd] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [kləʊvz][ɪn][ðə; ði]

It	is	sometimes	well	to	put	half	a	bay	leaf	and	two	or	three	cloves	in	the
它	是	有时	出色地	到	放	一半	一个	湾	叶子	和	二	或者	三	丁香	在	这

['ket(ə)l] [wɪð] [ðə; ði][skræps] .

kettle	with	the	scraps	.
壶	和	这	碎屑	.

有时，在锅里放入半片月桂叶和两三颗丁香，与锅底的碎屑一起煮，也是个好主意。

[ðə; ði] [f'leɪvərɪŋz] [ænd; ənd][s'paɪsɪz][rɪ'kwaɪəd][ɪn][ə; eɪ] [mɪkst] [suːp] [ɒv; əv] [ðɪs] [dɪ'skrɪpʃn] [dɪ'pend]

The	flavorings	and	spices	required	in	a	mixed	soup	of	this	description	depend
这	调味料	和	香料	必需的	在	一个	混合	汤	的	这	描述	依赖

['greɪtli] [ə'pɒn][ðə; ði]['neɪtʃə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][skræps] [juːst] .

greatly	upon	the	nature	of	the	scraps	used	.
非常	之上	这	自然	的	这	碎屑	用过的	.

这种混合汤所需的调味料和香料很大程度上取决于所用边角料的性质。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['məʊstli] [laɪt] [ænd; ənd] ['delɪkət] , [taɪm] , [meɪs] , ['seləri] , [ɔː(r)] ['pɑːsli] [kæn; kən]

If	they	are	mostly	light	and	delicate	,	thyme	,	mace	,	celery	,	or	parsley	can
如果	他们	是	大多	光	和	精美的	,	百里香	,	锤	,	芹菜	,	或者	香菜	能

[biː; bi] ['ædɪd] ;

be	added	;
是	额外	;

如果香料大多清淡易碎，可以加入百里香、肉豆蔻、芹菜或欧芹；

[ɪf] [dɑːk] [ænd; ənd] ['hevi] , [kləʊvz] , [beɪ] [liːf] , [swiːt] ['mɑːdʒərəm][ɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['wʊstəʃə(r)]

if	dark	and	heavy	,	cloves	,	bay	leaf	,	sweet	marjoram	or	a	little	Worcestershire
如果	黑暗的	和	重的	,	丁香	,	湾	叶子	,	甜的	马郁兰	或者	一个	小的	伍斯特郡

[sɔːs] ,

sauce	,
酱	,

如果汤汁颜色深且浓重，可以加入丁香、月桂叶、甜马郁兰或少许伍斯特沙司。

[ɔː(r)]['wɔːlnʌt][ɔː(r)]['ʌðə(r)]['kætsəp; 'kætsʌp][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [mɔː(r)] [ə'prəʊpriətli] .

or	walnut	or	other	catsup	can	be	used	more	appropriately	.
或者	核桃	或者	其他	番茄酱	能	是	用过的	更多的	适当	.

或者使用核桃番茄酱或其他番茄酱会更合适。

['sʌmtaɪmz] [æn; ən] [aʊns] [iːtʃ] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)] [kʊkt] [tə'geðə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən]

Sometimes	an	ounce	each	of	butter	and	flour	cooked	together	in	a	saucepan
有时	一个	盎司	每个	的	黄油	和	面粉	煮熟	一起	在	一个	平底锅

[tɪl] [braʊn] ,

till	browned	,
直到	棕色	,

有时，将一盎司黄油和一盎司面粉一起放入平底锅中煮至呈褐色，

[ænd; ənd] [ðen] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [suːp] , [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['veri] [θɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [læk] ;

and	then	added	to	the	soup	,	give	it	the	very	thing	it	lacks	;
和	然后	额外	到	这	汤	,	给	它	这	非常	事物	它	缺乏	;

然后加入汤里，给它补充它所缺乏的东西；

[ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [ðæt] [ðə; ði]['flaʊə(r)] [stɜːd] [wɪð] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv][kəʊld] [swiːt] [kriːm] [ɪz] [wɒt]

or	it	may	be	that	the	flour	stirred	with	a	gill	of	cold	sweet	cream	is	what
或者	它	可能	是	那	这	面粉	搅拌	和	一个	鳃	的	寒冷的	甜的	奶油	是	什么

[ɪz] ['niːdɪd] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['pɜːfɪkt] [suːp] .

is	needed	to	make	it	a	perfect	soup	.
是	需要	到	制作	它	一个	完美的	汤	.

或者，或许将面粉与少许冷甜奶油搅拌在一起，才是制作完美汤品的关键。

[tuː; tə] [sɪ'lekt] [ænd; ənd] ['hɑːmənaɪz] [ðə; ði] [mə'tɪərɪəlz] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [mɪkst] [suːp] [ɪz] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði]

To	select	and	harmonize	the	materials	for	a	mixed	soup	is	one	of	the
到	选择	和	协调	这	材料	为了	一个	混合	汤	是	一	的	这

[best] ['evɪdənsɪz] [ɒv; əv] ['kʌlɪnəri] [kə'pæsəti] ;

best	evidences	of	culinary	capacity	;
最好的	证据	的	烹饪	容量	;

挑选和协调混合汤的食材是烹饪能力的最佳体现之一;

[ænd; ənd] [ðə; ði] [kʊk] [huː] [kæn; kən] [duː; də] [ðɪs] [sək'sesfəli] , [-]

and	the	cook	who	can	do	this	successfully	,	[	30	]
和	这	厨师	WHO	能	做	这	成功地	,	[	-	]

能够成功做到这一点的厨师[30]

[ɪz] ['kwɒlɪfaɪd] [tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [ə; eɪ] [suːp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [məʊst] ['kɒmpleks] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [wʌn] [ɒv; əv]

is	qualified	to	prepare	a	soup	of	the	most	complex	as	well	as	one	of
是	合格的	到	准备	一个	汤	的	这	最多	复杂的	作为	出色地	作为	一	的

[ðə; ði] ['sɪmplɪst] ['kærəktə(r)] ,

the	simplest	character	,
这	最简单的	特点	,

他既能烹制最复杂的汤，也能烹制最简单的汤。

[wɪ'ðaʊt] [rɪ'gɑːd] [tuː; tə] [ɪts] [neɪm] [ɔː(r)] [klɑːs] .

without	regard	to	its	name	or	class	.
没有	看待	到	它是	姓名	或者	班级	.

不考虑其名称或类别。

['ɔɪstə(r)] [suːps] .

oyster	soups	.
牡蛎	汤	.

牡蛎汤。

[ðiːz] [ɔːl] [bɪ'lɒŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [waɪt] [suːp] [klɑːs] ,

These	all	belong	to	the	white	soup	class	,
这些	全部	属于	到	这	白色的	汤	班级	,

这些都属于白汤类。

[bʌt; bət] [ðeɪ] ['ɒkjupaɪ] [səʊ] [ə'nɒmələs] [ə; eɪ] [pə'zɪʃ(ə)n] — [æn; ən] ['ɔɪstə(r)] [suːp] ['biːɪŋ] ['sɪmpli] [æn; ən]

but	they	occupy	so	anomalous	a	position	—	an	oyster	soup	being	simply	an
但	他们	占据	所以	异常的	一个	位置	—	一个	牡蛎	汤	存在	简单地	一个

['ɔɪstə(r)] [stjuː] [wɪð] [ə'dɪʃən(ə)l] ['lɪkwɪd] ,

oyster	stew	with	additional	liquid	,
牡蛎	炖	和	额外的	液体	,

但它们的地位却非常特殊——牡蛎汤其实就是加了其他液体的牡蛎炖菜，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['θɪkənɪŋ] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] — [ðæt] [ðeɪ] [dɪ'zɜːv] ['speʃ(ə)l] ['menʃ(ə)n] .

and	a	thickening	of	flour	—	that	they	deserve	special	mention	.
和	一个	增稠	的	面粉	—	那	他们	应得	特别的	提到	.

还有面粉的增稠——它们值得特别一提。

[tuː; tə] [stjuː] ['ɔɪstə(r)z] . — [nəʊ] . [wʌn] .

to	stew	oysters	.	—	No	.	1	.
到	炖	牡蛎	.	—	不	.	1	.

炖牡蛎——第一道菜。

[rɪns] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['ɔɪstə(r)z] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [dreɪn] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

Rinse	a	quart	of	oysters	in	cold	water	,	drain	through	a	sieve	.
冲洗	一个	夸脱	的	牡蛎	在	寒冷的	水	,	流走	通过	一个	筛	.

将一夸脱牡蛎用冷水冲洗干净，然后用筛子沥干水分。

[pʊt] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] [ɪn] [ə; eɪ] [stjuː] [pæn] ,

Put	a	piece	of	butter	the	size	of	an	egg	in	a	stew	pan	,
放	一个	片	的	黄油	这	尺寸	的	一个	蛋	在	一个	炖	平底锅	,

在炖锅里放入一块鸡蛋大小的黄油，

[ænd; ənd] [wen] ['meltɪd] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ;

and	when	melted	add	a	pint	of	milk	and	let	it	come	to	a	boil	;
和	什么时候	融化	添加	一个	品脱	的	牛奶	和	让	它	来	到	一个	熬	;

融化后加入一品脱牛奶，煮沸；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] , [ænd; ənd][ðə; ði]['məʊmənt][ðə; ði] ['edʒɪz] [kɜːl] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] ; ; ;

add	the	oysters	,	and	the	moment	the	edges	curl	remove	from	the	fire
添加	这	牡蛎	,	和	这	片刻	这	边缘	卷曲	消除	从	这	火

加入牡蛎，当牡蛎边缘卷曲时，立即从火上移开；

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

season	with	salt	and	pepper	.
季节	和	盐	和	胡椒	.

用盐和胡椒调味。

[sɜːv] [wɪð] [smɔːl] ['krækəz] , [ɔː(r)][ɒn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['bʌtəd] [təʊst] .

Serve	with	small	crackers	,	or	on	thin	slices	of	buttered	toast	.
服务	和	小的	饼干	,	或者	在	薄的	切片	的	涂黄油的	吐司	.

可搭配小饼干，或涂抹在薄薄的黄油吐司片上食用。

[tuː; tə] [stjuː] ['ɔɪstə(r)z] . — [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

to	stew	oysters	.	—	No	.	2	.
到	炖	牡蛎	.	—	不	.	2	.

炖牡蛎——2号。

[pɔː(r)][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z] , [stɜː(r)] [wel] [ænd; ənd][dreɪn] ;

Pour	a	pint	of	cold	water	over	a	quart	of	oysters	,	stir	well	and	drain	;
倒	一个	品脱	的	寒冷的	水	超过	一个	夸脱	的	牡蛎	,	搅拌	出色地	和	流走	;

将一品脱冷水倒在一夸脱牡蛎上，搅拌均匀，沥干水分；

[pʊt][ðə; ði]['lɪkə(r)][ɪn][ə; eɪ] [stjuː] [pæn] [griːzd] [wɪð] ['bʌtə(r)] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː][bɔɪlz] ,

put	the	liquor	in	a	stew	pan	greased	with	butter	;	when	it	boils	,
放	这	酒	在	一个	炖	平底锅	涂油	和	黄油	;	什么时候	它	沸腾	,

将酒倒入抹了黄油的炖锅中；煮沸后，

[skɪm] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] , ['siːz(ə)n][tuː; tə] [teɪst] [wɪð] ['bʌtə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,

skim	,	add	the	oysters	,	season	to	taste	with	butter	,	salt	and	pepper	,
撇去	,	添加	这	牡蛎	,	季节	到	品尝	和	黄油	,	盐	和	胡椒	,

撇去浮沫，加入牡蛎，用黄油、盐和胡椒粉调味。

[ænd; ənd] [kʊk] [ænd; ənd] [sɜːv] [æz; əz][ɪn][nəʊ] . [wʌn] . [-]

and	cook	and	serve	as	in	No	.	1	.	[	31	]
和	厨师	和	服务	作为	在	不	.	1	.	[	-	]

按照第 1 点的方法烹制和供应。[31]

[ɪn] ['tʃeɪndʒɪŋ] [æn; ən]['ɔɪstə(r)] [stjuː] [tuː; tə][ə; eɪ] [suːp] ,

In	changing	an	oyster	stew	to	a	soup	,
在	变化	一个	牡蛎	炖	到	一个	汤	,

将牡蛎炖菜改成汤，

[ðə; ði] ['θɪkənɪŋ] [ænd; ənd]['ekstrə]['lɪkwɪd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] [ænd; ənd] [kʊkt] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði] ['ɔɪstə(r)z][ɑː(r); ə(r)][pʊt]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .

the	thickening	and	extra	liquid	should	be	added	and	cooked	before	the	oysters	are	put	into	it	.
这	增稠	和	额外的	液体	应该	是	额外	和	煮熟	前	这	牡蛎	是	放	进入	它	.

应该先加入增稠剂和额外的液体，煮熟后再放入牡蛎。

[pəʊ'tɑːʒ] , ['puːri] [ænd; ənd] ['kɒnsəmeɪ] .
potages , **purees** **and** **consommes** .
浓汤 , 果泥 和 清汤 .

浓汤、果泥和清汤。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [frentʃ] [tɜːmz] [juːst] [tuː; tə] ['dezɪgneɪt] ['dɪfrənt] [kaɪndz] [ɒv; əv] [suːps] ;
These **are** **French** **terms** **used** **to** **designate** **different** **kinds** **of** **soups** ;
这些 是 法语 条款 用过的 到 指定 不同的 种类 的 汤 ;

这些是法语术语，用来指代不同种类的汤；

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ə'plaɪd] [səʊ] [ˌɪndɪ'skrɪmɪnətli] [æz; əz] [tuː; tə] [pə'zes] ['veri] ['lɪt(ə)l] [sɪg'nɪfɪkəns] ,
but **they** **are** **applied** **so** **indiscriminately** **as** **to** **possess** **very** **little** **significance** ,
但 他们 是 应用 所以 不加区分地 作为 到 具有 非常 小的 意义 ,
['iːv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌlɪnəri] [ə'depts] ;
even **for** **culinary** **adepts** ;
甚至 为了 烹饪 专家 ;

但它们被如此随意地运用，以至于即使对于烹饪高手来说，也几乎没有任何意义；

[ænd; ənd] [ðə; ði] [dɪ'vaɪdɪŋ] [laɪn] [bɪ'twiːn] [ə; eɪ] [pəʊ'tɑːʒ] , [ə; eɪ] ['pjʊəreɪ] , [ə; eɪ] ['kɒnsəmeɪ] , [ænd; ənd]
and **the** **dividing** **line** **between** **a** **potage** , **a** **puree** , **a** **consomme** , **and**
和 这 分割 线 之间 一个 腳 , 一个 菜泥 , 一个 清汤 , 和
[æn; ən] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [suːp] ,
an **ordinary** **soup** ,
一个 普通的 汤 ,

以及浓汤、浓汤、清汤和普通汤之间的分界线。

[ɪz] [səʊ] [ɪ'mædʒɪnəri] [æz; əz] [tuː; tə] [biː; bi] [ˌɪndɪ'stɪŋkt] [tuː; tə] [pleɪn] ['evri] - [deɪ] ['piːp(ə)l] .
is **so** **imaginary** **as** **to** **be** **indistinct** **to** **plain** **every** **-** **day** **people** .
是 所以 假想 作为 到 是 模糊 到 清楚的 每一个 - 天 人们 .

如此虚构，以至于普通人根本无法理解。

[bʌt; bət] [æz; əz] [ə; eɪ] ['fɒrən] [ɔː(r)] [grəʊ'tesk] [neɪm] [dʌz] [nɒt] [dɪ'trækt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['kwɒləti] [ɒv; əv]
But **as** **a** **foreign** **or** **grotesque** **name** **does** **not** **detract** **from** **the** **quality** **of**
但 作为 一个 外国的 或者 怪诞 姓名 做 不是 减损 从 这 质量 的
[ə; eɪ] [gʊd] [θɪŋ] ,
a **good** **thing** ,
一个 好的 事物 ,

但是，一个外来或怪诞的名字并不会降低一件好东西的品质。

[ðəʊz] [huː] [prɪ'fɜː(r)] [tuː; tə] [kɔːl] [ə; eɪ] [suːp] [ə; eɪ] [pəʊ'tɑːʒ] , [ə; eɪ] ['pjʊəreɪ] [ɔː(r)] [ə; eɪ] ['kɒnsəmeɪ] ,
those **who** **prefer** **to** **call** **a** **soup** **a** **potage** , **a** **puree** **or** **a** **consomme** ,
那些 WHO 更喜欢 到 称呼 一个 汤 一个 腳 , 一个 菜泥 或者 一个 清汤 ,

那些喜欢把汤称为浓汤、浓汤或清汤的人

[kæn; kən] [duː; də] [səʊ] [wɪð] [ɪm'pjuːnəti] , [ænd; ənd] [nɒt] ['liːgəli] [ɪn'frɪndʒ] [ɒn] [ðə; ði] [də'meɪn] [ɒv; əv] ['eni]
can **do** **so** **with** **impunity** , **and** **not** **legally** **infringe** **on** **the** **domain** **of** **any**
能 做 所以 和 免责 , 和 不是 合法地 侵权 在 这 领域 的 任何
[prə'feʃən(ə)l] [kʊk] .
professional **cook** .
专业的 厨师 .

可以肆无忌惮地这样做，而且不会合法侵犯任何专业厨师的领域。

[haʊ] [tuː; tə] [skɔːld] [suːp] .
how **to** **scald** **soup** .
如何 到 烫伤 汤 .

如何将汤煮沸。

[tuː; tə][skɔːld] [stɒk] [ɔː(r)] [suːp] ['prɒpəli] , [ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][biː; bi] [brɔːt] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt]

To	scald	stock	or	soup	properly	,	it	must	be	brought	to	the	boiling	point
到	烫伤	库存	或者	汤	适当地	,	它	必须	是	带来	到	这	沸腾	观点

[ænd; ənd] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] .

and	thoroughly	heated	.
和	彻底	加热	.

要正确地将高汤或汤煮沸，必须将其加热至沸点并彻底加热。

[ɪts][ˌlaɪə'bɪləti][tuː; tə] [fə'ment] [ænd; ənd] [grəʊ] ['saʊə(r)][ɪz]['əʊnli] [ɪn'kriːst] [baɪ] ['mɪəli] [ˌɑːr 'iː] - ['wɔːmɪŋ]

Its	liability	to	ferment	and	grow	sour	is	only	increased	by	merely	re	-	warming
它是	责任	到	发酵	和	生长	酸的	是	仅有的	增加	经过	仅仅	关于	-	变暖

[ˌaɪ 'tiː] .

it	.
它	.

仅仅重新加热就会增加它发酵变酸的可能性。

[wen] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] .

when	to	add	flavoring	.
什么时候	到	添加	调味	.

何时添加调味料。

['vedʒtəb(ə)lz] [wen] [juːst] ['mɪəli] [tuː; tə]['fleɪvə(r)] [suːps] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['sɪmə(r)d] ['əʊnli] [lɒŋ] [ɪ'nʌf]

Vegetables	when	used	merely	to	flavor	soups	should	be	simmered	only	long	enough
蔬菜	什么时候	用过的	仅仅	到	味道	汤	应该	是	小火慢炖	仅有的	长的	足够的

[tuː; tə]['ekstrækt; ɪk'strækt] [-]

to	extract	[	32	]
到	提炼	[	-	]

蔬菜如果只是用来给汤调味，应该只炖煮足够长的时间以提取[32]。

[ðeə(r)][dʒuːs] ; [ænd; ənd][ˌærə'mætɪk][s'paɪsɪz] , ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] ,

their	juices	;	and	aromatic	spices	,	orange	and	lemon	juice	,
他们的	果汁	;	和	芳香	香料	,	橙子	和	柠檬	汁	,

它们的汁液；以及芳香香料、橙汁和柠檬汁，

[ænd; ənd]['ʌðə(r)]['lɪkwɪd] [f'fleɪvərɪŋz] [huːz] ['sʌt(ə)l] ['esnsɪz] [ɑː(r); ə(r)] ['drɪvn] [ɒf] [baɪ] [hiːt] ,

and	other	liquid	flavorings	whose	subtle	essences	are	driven	off	by	heat	,
和	其他	液体	调味料	谁	微妙的	精华	是	驱动	离开	经过	热	,

以及其他一些液态调味剂，它们的微妙香气会在加热过程中挥发掉。

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] ['beəli] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][taɪm] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði] [suːp] [ɪz] [sɜːvd] ,

should	be	added	barely	a	sufficient	length	of	time	before	the	soup	is	served	,
应该	是	额外	仅仅	一个	充足的	长度	的	时间	前	这	汤	是	服务	,

应该在汤上桌前不久才加入。

[fɔː(r); fə(r)][ðem; ðəm][tuː; tə][blend][ænd; ənd] ['hɑːmənaɪz] [wɪð] [ðə; ði]['ʌðə(r)][mə'tɪəriəlz] — [ɪn][fækt][ˌaɪ 'tiː]

for	them	to	blend	and	harmonize	with	the	other	materials	—	in	fact	it
为了	他们	到	混合	和	协调	和	这	其他	材料	—	在	事实	它

[ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli]['betə(r)][tuː; tə][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][tju'riːn; tə'riːn][ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] [suːp]

is	usually	better	to	put	them	in	the	tureen	and	pour	the	soup
是	通常	更好的	到	放	他们	在	这	汤碗	和	倒	这	汤

['əʊvə(r)][ðem; ðəm][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][gəʊz][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .

over	them	just	before	it	goes	to	the	table	.
超过	他们	只是	前	它	去	到	这	桌子	.

为了让它们与其他食材融合和谐——事实上，通常最好将它们放入汤碗中，然后在汤端上桌前再将汤浇在上面。

['ɔːdə(r)][ɒv; əv] ['ædɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] .

order	of	adding	vegetables	.
命令	的	添加	蔬菜	.

蔬菜添加顺序。

[weə(r)] ['sevrəl] [kaɪndz][ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz][ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] [ɪn][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ə; eɪ] [su:p] ,

Where	several	kinds	of	vegetables	are	used	in	the	preparation	of	a	soup	,
在哪里	一些	种类	的	蔬菜	是	用过的	在	这	准备	的	一个	汤	,

在制作汤的过程中，如果使用了几种不同的蔬菜，

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]['teɪkən][tu:; tə][pʊt] [ðəʊz] [ðæt] [rɪ'kwaɪə(r)][məʊst] ['kʊkɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['ket(ə)l][fɜ:st] ;

care	should	be	taken	to	put	those	that	require	most	cooking	in	the	kettle	first	;
关心	应该	是	已采取	到	放	那些	那	要求	最多	烹饪	在	这	壶	第一的	;

应该注意先把最需要煮熟的食物放入煮锅；

[ænd; ənd] , [ɪf] ['pɒsəb(ə)l] ,

and	,	if	possible	,
和	, 如果		可能的	,

如果可能的话，

[tu:; tə]['lɪmɪt][ðə; ði] ['sɪmərɪŋ] [ɒv; əv] [i:tʃ] [kaɪnd][tu:; tə][ðə; ði][taɪm] ['æktʃuəli] ['nesəsəri] [tu:; tə] [kʊk]

to	limit	the	simmering	of	each	kind	to	the	time	actually	necessary	to	cook
到	限制	这	煨煮	的	每个	种类	到	这	时间	实际上	必要的	到	厨师

[ˌaɪ 'ti:]['tendə(r)] .

it	tender	.
它	投标	.

将每种食材的炖煮时间限制在将其煮软所需的时间之内。

['braʊnɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] .

browning	vegetables	.
褐变	蔬菜	.

蔬菜变褐。

['brekfəst] ['beɪkən][ænd; ənd][hæm] [gɪv] [ə; eɪ] [pɪ'kju:liəli] [faɪn]['fleɪvə(r)][tu:; tə] ['meni] [su:ps] ,

Breakfast	bacon	and	ham	give	a	peculiarly	fine	flavor	to	many	soups	,
早餐	熏肉	和	火腿	给	一个	奇特地	美好的	味道	到	许多	汤	,

早餐培根和火腿能为许多汤品增添一种独特的美味。

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] ['ædɪd] [tu:; tə] [sʌtʃ] [su:ps] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]

and	when	they	are	used	the	vegetables	added	to	such	soups	should	be
和	什么时候	他们	是	用过的	这	蔬菜	额外	到	这样的	汤	应该	是

[braʊn] [ɪn][ðə; ði] ['fraiiŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] ;

browned	in	the	fryings	of	the	meat	;
棕色	在	这	油炸	的	这	肉	;

如果要在汤里加入蔬菜，应该在煎肉的时候把蔬菜煎至焦黄；

[bʌt; bət] [wen] ['naɪðə(r)]['beɪkən][nɔ:(r)][hæm][ɪz] [ju:st] , [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [braʊn] [ɪn]

but	when	neither	bacon	nor	ham	is	used	,	the	vegetables	should	be	browned	in
但	什么时候	两者都不	熏肉	也不	火腿	是	用过的	,	这	蔬菜	应该	是	棕色	在

['bʌtə(r)] ,

butter	,
黄油	,

但如果不使用培根或火腿，则应将蔬菜用黄油煎至金黄。

[æz; əz][ɪn][məʊst][keɪsɪz] [ðeɪ] [ɪm'pɑ:t][ə; eɪ] [rɪtʃə] ['fleɪvə(r)][tu:; tə][ðə; ði] [su:p] ,

as	in	most	cases	they	impart	a	richer	flavor	to	the	soup	,
作为	在	最多	案例	他们	传授	一个	更富有	味道	到	这	汤	,

大多数情况下，它们能使汤的味道更浓郁。

[ɪf] ['naɪsli] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [gri:s] [bɪ'fɔ:(r)] ['bi:ɪŋ] ['ædɪd] . [-]

if	nicely	browned	in	a	little	grease	before	being	added	.	[	33	]
如果	很好	棕色	在	一个	小的	润滑脂	前	存在	额外	.	[	-	]

如果在加入之前用少许油脂煎至金黄色。[33]

['vedʒtəb(ə)lz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ə'dæptɪd][tu:; tə] [su:ps] .

vegetables	,	etc	.	,	adapted	to	soups	.
蔬菜	,	ETC	.	,	改编	到	汤	.

适合做汤的蔬菜等。

[waɪl] ['nɪəli] [ɔ:l][kaɪndz][ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] , [hɜ:bs] ,

While	nearly	all	kinds	of	vegetables	,	herbs	,
尽管	几乎	全部	种类	的	蔬菜	,	草药	,

几乎所有种类的蔬菜、香草，

[s'paɪsɪz][ænd; ənd]['sɪərɪəls][kæn; kən][bi:; bi] [ə'prəʊpriətli] [ju:st] [æt; ət] ['pleʒə(r)] [ɪn][klɪə(r)] , ['vedʒtəb(ə)l]

spices	and	cereals	can	be	appropriately	used	at	pleasure	in	clear	,	vegetable
香料	和	谷物	能	是	适当	用过的	在	乐趣	在	清除	,	蔬菜

[ænd; ənd] [mɪkst] [su:ps] ,

and	mixed	soups	,
和	混合	汤	,

香料和谷物可以根据个人喜好适量用于清汤、蔬菜汤和什锦汤中。

[ðəʊz] ['speʃəli] [ə'dæptɪd][tu:; tə] [waɪt] [su:ps] [ɑ:(r); ə(r)] : ['kɒliflaʊə(r)] , [pə'teɪtəʊ] , [waɪt] ['tɜ:nɪp] ,

those	specially	adapted	to	white	soups	are	:	cauliflower	,	potato	,	white	turnip	,
那些	特别	改编	到	白色的	汤	是	:	菜花	,	土豆	,	白色的	芜菁	,

['ʌnjən] , ['seləri] ,

onion	,	celery	,
洋葱	,	芹菜	,

特别适合做白汤的食材有：花椰菜、土豆、白萝卜、洋葱、芹菜。

['sælsəfi] , [kres] , ['keɪpəz] , ['ɒlɪvz] , ['pɑ:sli] , [taɪm] , [raɪs] , [ˌmækə'rəʊni] , [ˌvɜ:mɪ'tʃeli] , [ˌtæpi'əʊkə] ,

salsify	,	cresses	,	capers	,	olives	,	parsley	,	thyme	,	rice	,	macaroni	,	vermicelli	,	tapioca	,
婆罗门参	,	豆瓣菜	,	刺山柑	,	橄榄	,	香菜	,	百里香	,	米	,	通心粉	,	粉丝	,	木薯	,

['seɪgəʊ] , [meɪs] , [ænd; ənd] [red] [ænd; ənd] [waɪt] ['pepə(r)] .

sago	,	mace	,	and	red	and	white	pepper	.
西米	,	锤	,	和	红色的	和	白色的	胡椒	.

婆罗门参、豆瓣菜、刺山柑、橄榄、欧芹、百里香、大米、通心粉、粉丝、木薯粉、西米、肉豆蔻、红白胡椒。

[tu:; tə]['klærəfaɪ] [su:ps] .

to	clarify	soups	.
到	阐明	汤	.

用于澄清汤汁。

[tu:; tə] [i:tʃ] ['gælən][ɒv; əv] [su:p] [ˌeɪ di: 'di:] , [waɪl] [kəʊld] ,

To	each	gallon	of	soup	add	,	while	cold	,
到	每个	加仑	的	汤	添加	,	尽管	寒冷的	,

每加仑汤中加入（冷的）：

[ðə; ði] ['waɪts] [ænd; ənd] [ʃelz] [ɒv; əv] [tu:] [egz] ['bi:t(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔ:tə(r)] ,

the	whites	and	shells	of	two	eggs	beaten	with	a	little	cold	water	,
这	白人	和	贝壳	的	二	鸡蛋	被打败	和	一个	小的	寒冷的	水	,

将两个鸡蛋的蛋白和蛋壳加少量冷水打散。

['sɪmə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] , [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [skʌm] [æz; əz][ˌaɪ 'ti:]['raɪzɪz] ,

simmer	for	fifteen	minutes	,	removing	the	scum	as	it	rises	,
煨	为了	十五	分钟	,	移除	这	浮渣	作为	它	上升	,

小火慢煮十五分钟，撇去浮沫。

[ænd; ənd] [ðen] [streɪn] [θru:] [ə; eɪ] ['flænl] [klɒθ] [ɔ:(r)][bæg] .

and	then	strain	through	a	flannel	cloth	or	bag	.
和	然后	拉紧	通过	一个	绒布	布	或者	包	.

然后用法兰绒布或袋子过滤。

['kærəmel] .

caramel	.
焦糖	.

焦糖。

[ˌprepə'reɪʃ(ə)nz][fɔ:(r); fə(r)] ['kʌlərɪŋ] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] [su:ps] [kæn; kən][bi:; bi] [əb'teɪnd] [æt; ət]['ɔ:lməʊst]

Preparations	**for**	**coloring**	**and**	**flavoring**	**soups**	**can**	**be**	**obtained**	**at**	**almost**
准备工作	为了	染色	和	调味	汤	能	是	获得	在	几乎

['eni]['grəʊsəri][baɪ] [ðəʊz] [hu:] [wɪʃ] [tu:; tə][ju:z][ðem; ðəm] .

any	**grocery**	**by**	**those**	**who**	**wish**	**to**	**use**	**them**	**.**
任何	杂货店	经过	那些	WHO	希望	到	使用	他们	.

几乎任何一家杂货店都能买到用于给汤着色和调味的调料，供需要的人使用。

[bʌt; bət]['kærəmel] , [wɪtʃ] [ɪz] ['ɪnəs(ə)nt] [ænd; ənd] [tʃi:p] , [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ðɪ][best] ['kʌlərɪŋ]

But	**caramel**	**,**	**which**	**is**	**innocent**	**and**	**cheap**	**,**	**is**	**one**	**of**	**the**	**best**	**coloring**
但	焦糖	,	哪个	是	清白的	和	便宜的	,	是	一	的	这	最好的	染色

[mə'tɪəriəlz] ,

materials	**,**
材料	,

但是，焦糖这种既天然又便宜的食材，却是最好的着色剂之一。

[ænd; ənd][ɪz] ['i:zəli] [prɪ'peəd] : —

and	**is**	**easily**	**prepared**	**:**	**—**
和	是	容易地	准备	:	—

而且很容易准备：—

[stɜ:(r)][hɑ:f][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spən]

Stir	**half**	**a**	**pound**	**of**	**sugar**	**and**	**a**	**spoonful**	**of**	**water**	**in**	**a**	**saucepan**
搅拌	一半	一个	磅	的	糖	和	一个	一勺	的	水	在	一个	平底锅

['əʊvə(r)][ðə; ðɪ]['faɪə(r)] [tɪl] [ə; eɪ] [braɪt] [-]

over	**the**	**fire**	**till**	**a**	**bright**	**[**	**34**	**]**
超过	这	火	直到	一个	明亮的	[	-	]

将半磅糖和一勺水放入平底锅中，用火搅拌至糖呈亮白色[34]

[braʊn] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] , [bɔɪl][ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [streɪn] .

brown	**,**	**then**	**add**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**water**	**,**	**boil**	**a**	**few**	**minutes**	**and**	**strain**	**.**
棕色的	,	然后	添加	一半	一个	品脱	的	水	,	熬	一个	很少	分钟	和	拉紧	.

将食材煮至棕色，然后加入半品脱水，煮沸几分钟后过滤。

['kærəmel] [meɪd] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] [wɪl] [ki:p] [ə; eɪ][kən'sɪdərəb(ə)l][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv] [taɪm] [ɪf] [pʊt][ɪn]

Caramel	**made**	**in**	**this**	**manner**	**will**	**keep**	**a**	**considerable**	**length**	**of**	**time**	**if**	**put**	**in**
焦糖	制成	在	这	方式	将要	保持	一个	大量	长度	的	时间	如果	放	在

[æn; ən][eə(r)] - [taɪt] [dʒɑ:(r)][ɔ:(r)]['bɒt(ə)l] .

an	**air**	**-**	**tight**	**jar**	**or**	**bottle**	**.**
一个	空气	-	紧的	罐	或者	瓶子	.

用这种方法制作的焦糖，如果放入密封的罐子或瓶子中，可以保存相当长的时间。

['θɪkənɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] [su:ps] .

thickening	**for**	**soups**	**.**
增稠	为了	汤	.

用于汤的增稠剂。

[wen] ['flaʊə(r)] , [kɔ:n] [stɑ:tʃ] ,

When	**flour**	**,**	**corn**	**starch**	**,**
什么时候	面粉	,	玉米	淀粉	,

面粉，玉米淀粉，

[fə'ri:nə][ɔ:(r)] ['ærəʊ] [ru:t] [ɑ:(r); ə(r)][tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] [æz; əz] ['θɪkənɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] [su:ps] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd]

farina	**or**	**arrow**	**root**	**are**	**to**	**be**	**used**	**as**	**thickening**	**for**	**soups**	**they**	**should**
法里纳	或者	箭	根	是	到	是	用过的	作为	增稠	为了	汤	他们	应该

[bi:; bi] [stɜ:d] [tu:; tə][ə; eɪ] [smu:ð] [peɪst] [wɪð] [kəʊld][mɪlk] ,

be	**stirred**	**to**	**a**	**smooth**	**paste**	**with**	**cold**	**milk**	**,**
是	搅拌	到	一个	光滑的	粘贴	和	寒冷的	牛奶	,

面粉或葛根粉可用作汤的增稠剂，应将其与冷牛奶搅拌成光滑的糊状。

[kriːm] , [ɔː(r)]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [suːp] .

cream	**,**	**or**	**butter**	**,**	**and**	**then**	**added**	**to**	**the**	**boiling**	**soup**	**.**
奶油	,	或者	黄油	,	和	然后	额外	到	这	沸腾	汤	.

加入奶油或黄油，然后加入沸腾的汤中。

[ɪf] [ðə; ði]['flaʊə(r)][ɪz] [dɪ'zaɪəd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [wɪð] ['bʌtə(r)] [bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ædɪd]

If	**the**	**flour**	**is**	**desired**	**brown**	**it**	**should**	**be**	**cooked**	**with**	**butter**	**before**	**it**	**is**	**added**
如果	这	面粉	是	想要的	棕色的	它	应该	是	煮熟	和	黄油	前	它	是	额外

[tuː; tə][ðə; ði] [suːp] .

to	**the**	**soup**	**.**
到	这	汤	.

如果想要面粉呈棕色，应该先用黄油炒熟，然后再加入汤中。

[ə'dɪʃən] [tuː; tə] [suːps] .

additions	**to**	**soups**	**.**
新增内容	到	汤	.

汤的配料。

[egz] [kʊkt] [ɪn][ə; eɪ][və'raɪəti][ɒv; əv] [weɪz] , ['kruːtɔnz] , ['nuːd(ə)lz] , ['dʌmplɪŋz] , [fɔːs] [miːt] [bɔːlz] ,

Eggs	**cooked**	**in**	**a**	**variety**	**of**	**ways**	**,**	**croutons**	**,**	**noodles**	**,**	**dumplings**	**,**	**force**	**meat**	**balls**	**,**
鸡蛋	煮熟	在	一个	种类	的	方式	,	烤面包丁	,	面条	,	饺子	,	力量	肉	球	,

各种做法的鸡蛋、面包丁、面条、饺子、肉丸

[ænd; ənd][ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['ʌðə(r)]['ɑːtɪk(ə)lz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [ˌmænju'fæktʃəd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['pɜːpəs] ,

and	**a**	**dozen**	**other**	**articles**	**that**	**are**	**manufactured**	**for**	**the**	**purpose**	**,**
和	一个	打	其他	文章	那	是	制造	为了	这	目的	,

以及其他十几种为此目的而制造的产品，

[ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə]['fænsi][æz; əz] [ə'dɪʃən] [tuː; tə] [suːps] .

are	**used**	**according**	**to**	**fancy**	**as**	**additions**	**to**	**soups**	**.**
是	用过的	根据	到	想要	作为	新增内容	到	汤	.

根据个人喜好，可作为汤的配料。

[sʌm; səm][ɒv; əv][ðem; ðəm][ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [suːp] [ænd; ənd] [sɜːvd] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ,

Some	**of**	**them**	**are**	**cooked**	**in**	**the**	**soup**	**and**	**served**	**with**	**it**	**,**
一些	的	他们	是	煮熟	在	这	汤	和	服务	和	它	,

有些食材会和汤一起煮熟，一起上桌。

[ænd; ənd][sʌm; səm][ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] ['seprət] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði][tjuˈriːn; təˈriːn][ɔː(r)][ðə; ði]

and	**some**	**are**	**cooked**	**separate**	**and**	**put**	**in**	**the**	**tureen**	**or**	**the**
和	一些	是	煮熟	分离	和	放	在	这	汤碗	或者	这

[ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [pleɪts] ,

individual	**plates**	**,**
个人	盘子	,

有些菜肴是单独烹制，然后盛放在汤盆或个人餐盘中。

[ænd; ənd][ðə; ði] [suːp] [pɔː] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

and	**the**	**soup**	**poured**	**over**	**them**	**.**
和	这	汤	倾倒	超过	他们	.

汤汁浇在了他们身上。

['kruːtɔnz] .

croutons	**.**
烤面包丁	.

烤面包丁。

[ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv] ['təʊstɪd] [ɔː(r)] [fraɪd] [bred] [ɪz] [kɔːld] [ɪn] [frentʃ] [ə; eɪ] ['kruːtɒn] ;

A	**bit**	**of**	**toasted**	**or**	**fried**	**bread**	**is**	**called**	**in**	**French**	**a**	**crouton**	**;**
一个	少量	的	烤过的	或者	油煎	面包	是	称为	在	法语	一个	烤面包丁	;

在法语中，烤面包或炸面包丁被称为 crouton；

[ænd; ənd] ['kru:tɔnz] , [wɪtʃ] [ɑ:(r); ə(r)] ['sɪmpli] [-]

and	croutons	,	which	are	simply	[	35	]
和	烤面包丁	,	哪个	是	简单地	[	-	]

还有面包丁，它们只是[35]

['bɪts][ɒv; əv] [bred] ['təʊstɪd] [ɔ:(r)][fraɪd] [braʊn] , [ɑ:(r); ə(r)] ['veri] [naɪs][ɪn][ə; eɪ][və'raɪəti][ɒv; əv] [su:ps] .

bits	of	bread	toasted	or	fried	brown	,	are	very	nice	in	a	variety	of	soups	.
比特	的	面包	烤过的	或者	油煎	棕色的	,	是	非常	好的	在	一个	种类	的	汤	.

烤面包片或煎面包片烤至金黄色，加入各种汤中都非常美味。

[ðə; ði] [bred] [kæn; kən][bi:; bi] ['təʊstɪd] [ɪn][ðə; ði]['ɔ:d(ə)n(ə)ri] [weɪ] [ænd; ənd] [ju:st] [draɪ] , [ɔ:(r)][ˌaɪ 'ti:]

The	bread	can	be	toasted	in	the	ordinary	way	and	used	dry	,	or	it
这	面包	能	是	烤过的	在	这	普通的	方式	和	用过的	干燥	,	或者	它

[kæn; kən][bi:; bi] ['bʌtəd] ,

can	be	buttered	,
能	是	涂黄油的	,

面包可以像平常一样烤一下直接食用，也可以涂上黄油。

[kʌt][ɪn][daɪs][ænd; ənd] ['təʊstɪd] [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [ɔ:(r)] [fraɪd] [braʊn] [ɪn]['bʌtə(r)][ɔ:(r)] ['drɪpɪŋ] .

cut	in	dice	and	toasted	brown	in	the	oven	,	or	fried	brown	in	butter	or	drippings	.
切	在	骰子	和	烤过的	棕色的	在	这	烤箱	,	或者	油煎	棕色的	在	黄油	或者	滴落物	.

切成丁，放入烤箱烤至金黄色，或者用黄油或油脂煎至金黄色。

[ðə; ði] [best] [weɪ] [ɒv; əv] ['sɜ:vɪŋ] ['kru:tɔnz] [ɪz][tu:; tə] [pʊt][ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ɒv; əv][ðem; ðəm][ɪn] [i:tʃ] [pleɪt]

The	best	way	of	serving	croutons	is	to	put	a	spoonful	of	them	in	each	plate
这	最好的	方式	的	服务	烤面包丁	是	到	放	一个	一勺	的	他们	在	每个	盘子

[ænd; ənd][pɔ:(r)][ðə; ði][hɒt] [su:p] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

and	pour	the	hot	soup	over	them	.
和	倒	这	热的	汤	超过	他们	.

食用烤面包丁的最佳方法是在每个盘子里放一勺，然后浇上热汤。

['nu:d(ə)lz] .

noodles	.
面条	.

面条。

[ðə; ði]['nu:d(ə)l][ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] [trə'dɪʃən(ə)l] ['ɑ:tɪk(ə)lz][fɔ:(r); fə(r)] ['sɜ:vɪŋ] [ɪn] [su:ps] .

The	noodle	is	one	of	the	traditional	articles	for	serving	in	soups	.
这	面条	是	一	的	这	传统的	文章	为了	服务	在	汤	.

面条是汤类菜肴中的传统配菜之一。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ə; eɪ]['dʒen(ə)rəl] ['feɪvərɪt] [ænd; ənd][ɪz] ['i:zəli] [meɪd] :

It	is	a	general	favorite	and	is	easily	made	:
它	是	一个	一般的	最喜欢的	和	是	容易地	制成	:

这道菜很受欢迎，而且做法简单：

[tu:; tə] [θri:] [egz] , [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔ:lt] ,

To	three	eggs	,	two	tablespoonfuls	of	water	,	and	a	pinch	of	salt	,
到	三	鸡蛋	,	二	汤匙	的	水	,	和	一个	捏	的	盐	,

三个鸡蛋，两汤匙水，一小撮盐，

[ˌeɪ di: 'di:]['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

add	flour	enough	to	make	a	stiff	dough	.
添加	面粉	足够的	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

加入足够的面粉，揉成较硬的面团。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

汤和汤的制作(Soup and Soup Making)
第2/2页

[wɜːk] [ænd; ənd] [niːd] [ˌfɪf'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] , [rəʊl][tuː; tə][ə; eɪ] ['veri] [θɪn] [ʃiːt] ,

Work	and	knead	fifteen	or	twenty	minutes	,	roll	to	a	very	thin	sheet	,
工作	和	揉	十五	或者	二十	分钟	,	卷	到	一个	非常	薄的	床单	,

揉捏十五到二十分钟，擀成非常薄的片状，

[dʌst] ['laɪtli] [ænd; ənd] ['iːvnli] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][rəʊl][ʌp][kəm'pæktli; 'kɒmpæktli] .

dust	lightly	and	evenly	with	flour	,	and	roll	up	compactly	.
灰尘	轻轻	和	均匀地	和	面粉	,	和	卷	向上	紧凑地	.

轻轻均匀地撒上一层面粉，然后紧紧地卷起来。

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] [ʃɑːp] ['bleɪdɪd] [naɪf] [kʌt] ['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd][let][draɪ][fɔː(r); fə(r)]

Then	with	a	thin	sharp	bladed	knife	cut	into	very	thin	slices	and	let	dry	for
然后	和	一个	薄的	锋利的	带刃的	刀	切	进入	非常	薄的	切片	和	让	干燥	为了

[ə; eɪ] ['kʌp(ə)l] [ɒv; əv] ['aʊəz] [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ðɪ] [suːp] .

a	couple	of	hours	before	putting	in	the	soup	.
一个	夫妻	的	小时	前	推杆	在	这	汤	.

然后，用一把锋利的薄刀切成非常薄的片，晾干几个小时后再放入汤中。

[ðeɪ] [wɪl] [kʊk] [ɪn][faɪv] ['mɪnɪts] .

They	will	cook	in	five	minutes	.
他们	将要	厨师	在	五	分钟	.

五分钟后就能煮熟。

[ɔː(r)] ,

Or	,
或者	,

或者，

[biːt] [æn; ən] [eg] ['veri] [laɪt] ,

Beat	an	egg	very	light	,
打	一个	蛋	非常	光	,

将鸡蛋轻轻打散。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][rəʊl]['ɪntuː]['lɪt(ə)l] [krʌmz] [ðə; ðɪ][saɪz][ɒv; əv] [wiːt] [ɔː(r)]

add	flour	until	stiff	enough	to	roll	into	little	crumbs	the	size	of	wheat	or
添加	面粉	直到	僵硬的	足够的	到	卷	进入	小的	面包屑	这	尺寸	的	小麦	或者

[raɪs] [greɪnz] ,

rice	grains	,
米	谷物	,

加入面粉，直到面团足够硬，可以搓成小麦粒或米粒大小的小面包屑。

[drɒp]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] [suːp] [ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

drop	into	boiling	soup	and	cook	a	few	minutes	.
降低	进入	沸腾	汤	和	厨师	一个	很少	分钟	.

放入沸腾的汤中煮几分钟。

['dʌmplɪŋz] .

dumplings	.
饺子	.

饺子。

[ə; eɪ] ['veri] ['delɪkət] ['dʌmplɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [suːp] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [-]

A	very	delicate	dumpling	for	soup	can	be	made	[	36	]
一个	非常	精美的	饺子	为了	汤	能	是	制成	[	-	]

可以制作非常精致的汤饺[36]

[ɒv; əv] ['bɪskɪt] [dəʊ] , [reɪzd] [wɪð] ['aɪðə(r)] [ji:st] [ɔ:(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] :

of	biscuit	dough	,	raised	with	either	yeast	or	baking	powder	,	in	this	manner	:
的	饼干	面团	,	提高	和	任何一个	酵母	或者	烘烤	粉末	,	在	这	方式	:

将饼干面团用酵母或泡打粉发酵，按以下方式制作：

[rəʊl][ðə; ði] [dəʊ] [θɪn] , [kʌt]['ɪntu:][daɪs] , [rəʊl]['ʌndə(r)][ðə; ði][hænd][ɒn][ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔ:d] ,

roll	the	dough	thin	,	cut	into	dice	,	roll	under	the	hand	on	a	floured	board	,
卷	这	面团	薄的	,	切	进入	骰子	,	卷	在下面	这	手	在	一个	撒了面粉	木板	,

将面团擀薄，切成丁，在撒了面粉的案板上用手搓圆。

[ænd; ənd] [sti:m] [fɔ:(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ; [pʊt][ɪn][ðə; ði][tju'ri:n; tə'ri:n][ænd; ənd][pɔ:(r)] ['bɔɪlɪŋ] [su:p] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

and	steam	for	twenty	minutes	;	put	in	the	tureen	and	pour	boiling	soup	over	them	.
和	蒸汽	为了	二十	分钟	;	放	在	这	汤碗	和	倒	沸腾	汤	超过	他们	.

蒸20分钟；放入汤碗中，浇上沸汤。

[bʌt; bət][ðə; ði][məʊst] ['delɪkət] [ɒv; əv] ['dʌmplɪŋz] [ɑ:(r); ə(r)] [meɪd] [ɒv; əv] [laɪt] [bred] [krʌmz] ,

But	the	most	delicate	of	dumplings	are	made	of	light	bread	crumbs	,
但	这	最多	精美的	的	饺子	是	制成	的	光	面包	面包屑	,

['su:ɪt; 'sju:ɪt][ɔ:(r)] ['mærəʊ] ,

suet	or	marrow	,
羊脂	或者	骨髓	,

但最精致的饺子是用面包屑、牛油或骨髓制成的。

[eg] [ænd; ənd] ['si:zənɪŋ] .

egg	and	seasoning	.
蛋	和	调料	.

鸡蛋和调味料。

[ði:z] [kæn; kən][bi:; bi]['veərid][ɪn] ['si:zənɪŋ] [tu:; tə][su:t]['eni] [su:p] .

These	can	be	varied	in	seasoning	to	suit	any	soup	.
这些	能	是	多种多样	在	调料	到	套装	任何	汤	.

这些汤的调味料可以根据需要进行调整。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n][fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ][klɪə(r)] , [waɪt] [ɔ:(r)] ['delɪkət] [su:p] [ɒv; əv]['eni][kaɪnd] .

This	is	a	good	combination	for	a	clear	,	white	or	delicate	soup	of	any	kind	.
这	是	一个	好的	组合	为了	一个	清除	,	白色的	或者	精美的	汤	的	任何	种类	.

这种搭配非常适合制作各种清澈、洁白或口味清淡的汤。

[mɪks] [wel] , [bʌt; bət] ['laɪtli] , [ə; eɪ] ['teɪbl̩spu:nfʊl] [ˌʌn'kʊkt] [bi:f] ['mærəʊ] [ænd; ənd][hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt]

Mix	well	,	but	lightly	,	a	tablespoonful	uncooked	beef	marrow	and	half	a	pint
混合	出色地	,	但	轻轻	,	一个	一汤匙	生	牛肉	骨髓	和	一半	一个	品脱

[bred] [krʌmz] ,

bread	crumbs	,
面包	面包屑	,

将一汤匙生牛骨髓和半品脱面包屑充分混合，但不要过度搅拌。

['si:z(ə)nd] [wɪð] [sɔ:lt] , ['pepə(r)] , ['greɪtɪd]['lemən] [pi:l] [ænd; ənd] [meɪs] ; [ˌeɪ di: 'di:][wʌn] [wel] ['bi:t(ə)n] [eg] ,

seasoned	with	salt	,	pepper	,	grated	lemon	peel	and	mace	;	add	one	well	beaten	egg	,
经验丰富的	和	盐	,	胡椒	,	磨碎的	柠檬	果皮	和	锤	;	添加	一	出色地	被打败	蛋	,

用盐、胡椒粉、磨碎的柠檬皮和肉豆蔻调味；加入一个打散的鸡蛋，

[rəʊl]['ɪntu:][bɔ:lz][ɪn][ðə; ði][hændz] , [ænd; ənd][drɒp]['ɪntu:][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [su:p] .

roll	into	balls	in	the	hands	,	and	drop	into	the	boiling	soup	.
卷	进入	球	在	这	双手	,	和	降低	进入	这	沸腾	汤	.

用手搓成球状，放入沸腾的汤中。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːvd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [raɪz][tuː; tə][ðə; ði] ['sɜːfɪs] .

They	should	be	served	as	soon	as	they	rise	to	the	surface	.
他们	应该	是	服务	作为	很快	作为	他们	上升	到	这	表面	.

它们一浮出水面就应该上桌。

[fɔːs] [miːt] [bɔːlz] .

force	meat	balls	.
力量	肉	球	.

强迫肉丸。

[tuː; tə][fɔː(r)] [pɑːts] [kʊkt] [viːl] , [ænd; ənd][wʌn] [pɑːt] ['suːɪt; 'sjuːɪt] [mɪnst] [tə'geðə(r)] ,

To	four	parts	cooked	veal	,	and	one	part	suet	minced	together	,
到	四	部分	煮熟	小牛肉	,	和	一	部分	羊脂	剁碎	一起	,

将四份煮熟的小牛肉和一份牛油剁碎混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)] [pɑːts] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['paʊdəd] [kləʊvz]

add	four	parts	bread	crumbs	and	season	with	salt	,	pepper	,	powdered	cloves
添加	四	部分	面包	面包屑	和	季节	和	盐	,	胡椒	,	粉末状	丁香

[ænd; ənd] [swiːt] [hɜːbs] .

and	sweet	herbs	.
和	甜的	草药	.

加入四份面包屑，并用盐、胡椒粉、丁香粉和香草调味。

[baɪnd] [tə'geðə(r)] [wɪð] ['biːt(ə)n] [eg] , [meɪk] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ænd; ənd][freɪ] [braʊn] .

Bind	together	with	beaten	egg	,	make	into	small	balls	and	fry	brown	.
绑定	一起	和	被打败	蛋	,	制作	进入	小的	球	和	炒	棕色的	.

用打散的鸡蛋将所有材料混合，揉成小球，煎至金黄色。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [mʌtʃ] [juːst] [ɪn] [mɒk] ['tɜːt(ə)l][ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['hevi] [suːps] . [-]

These	are	much	used	in	mock	turtle	and	other	heavy	soups	.	[	37	]
这些	是	很多	用过的	在	嘲笑	龟	和	其他	重的	汤	.	[	-	]

这些常用于仿龟汤和其他浓汤中。[37]

[suːp] [ænd; ənd] [suːp] ['meɪkɪŋ] ['kwestʃənz] .

SOUP	AND	SOUP	MAKING	QUESTIONS	.
汤	和	汤	制作	问题	.

关于汤和汤制作的问题。

[wʌn] . — [wɒt] [ɪz][ə; eɪ] [stɒk] [pɒt] ?

1	.	—	What	is	a	stock	pot	?
1	.	—	什么	是	一个	库存	锅	?

1. 什么是汤锅?

[ˌtuː'tuː] . — [haʊ] [ʃʊd; ʃəd][ˌaɪ 'tiː][biː; bi] [juːst] [ænd; ənd] [haʊ] ['friːkwəntli] ?

2	.	—	How	should	it	be	used	and	how	frequently	?
2	.	—	如何	应该	它	是	用过的	和	如何	频繁地	?

2.—应该如何使用以及使用频率如何?

[θriː] . — [wɒt] [ɪz] [suːp] [stɒk] ?

3	.	—	What	is	soup	stock	?
3	.	—	什么	是	汤	库存	?

3. 什么是汤底?

[fɔːr] . — [haʊ] ['meni] [kaɪndz][ɒv; əv] [stɒk] [ɑː(r); ə(r)][ðeə(r)] ?

4	.	—	How	many	kinds	of	stock	are	there	?
4	.	—	如何	许多	种类	的	库存	是	那里	?

4.—股票有多少种类型?

[faɪv] . — [wɒt] [ɪz]['sɪmp(ə)l] [stɒk] ?

5	.	—	What	is	simple	stock	?
5	.	—	什么	是	简单的	库存	?

5.什么是简单存货?

[sɪks] . — [wɒt] [ɪz] ['kɒmpaʊnd] [stɒk] ?
6 . — What is compound stock ?
6 . — 什么 是 化合物 库存 ?

6. 什么是复合股票?

['sɛvən] . — [haʊ] [ɪz] [stɒk] [meɪd] ?
7 . — How is stock made ?
7 . — 如何 是 库存 制成 ?

7.—股票是如何制作的?

[eit] . — [waɪ] [ʃʊd; ʃəd][ðə; ði]['wɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [stɒk] [bi:; bi]['sɔ:ltɪd] ?
8 . — Why should the water for making stock be salted ?
8 . — 为什么 应该 这 水 为了 制作 库存 是 咸的 ?

8.—为什么熬制高汤的水要加盐?

[naɪn] . — [haʊ] [mʌtʃ] [sɔ:lt][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st] ?
9 . — How much salt should be used ?
9 . — 如何 很多 盐 应该 是 用过的 ?

9.—应该放多少盐?

- . — [waɪ] [ʃʊd; ʃəd][ðə; ði] [skʌm] [ðæt] ['raɪzɪz][bi:; bi] [rɪ'mu:vd] ?
10 . — Why should the scum that rises be removed ?
- . — 为什么 应该 这 浮渣 那 上升 是 已移除 ?

10.—为什么要清除浮渣?

- . — [waɪ] [ʃʊd; ʃəd] [mi:t] [fɔ:(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [stɒk] [bi:; bi][pʊt][tu:; tə] [kʊk] [ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)] ?
11 . — Why should meat for making stock be put to cook in cold water ?
- . — 为什么 应该 肉 为了 制作 库存 是 放 到 厨师 在 寒冷的 水 ?

11.—为什么用来熬汤的肉要用冷水煮?

- . — [waɪ] [ʃʊd; ʃəd] [mi:t] [fɔ:(r); fə(r)] [su:p] [bi:; bi] ['sɪmə(r)d] ['rɑ:ðə(r)][ðæn; ðən] [bɔɪld] ?
12 . — Why should meat for soup be simmered rather than boiled ?
- . — 为什么 应该 肉 为了 汤 是 小火慢炖 相当 比 煮沸 ?

12.—为什么做汤的肉要用小火慢炖而不是用大火煮?

- . — [wɒt] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ðə; ði]['kwɒlətɪ][ɒv; əv][ðə; ði] [mi:t] [fɔ:(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [stɒk] [ɔ:(r)] [su:p] ? [
13 . — What should be the quality of the meat for making stock or soup ? [
- . — 什么 应该 是 这 质量 的 这 肉 为了 制作 库存 或者 汤 ? [
-]
38]
-]

13.—制作高汤或汤的肉应该具备什么品质? [38]

- . — [wɒt] [ɪz] [bi:f] [ti:] [ænd; ənd] [haʊ] [ɪz][ˌaɪ 'ti:] [meɪd] ?
14 . — What is beef tea and how is it made ?
- . — 什么 是 牛肉 茶 和 如何 是 它 制成 ?

14.—什么是牛肉茶? 它是如何制作的?

- . — [ə'pɒn] [wɒt] [dʌz] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [stɒk] [dɪ'pend] ?
15 . — Upon what does the consistency of stock depend ?
- . — 之上 什么 做 这 一致性 的 库存 依赖 ?

15.—库存的稳定性取决于什么?

- . — [wɒt] [leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv] [taɪm] [ʃʊd; ʃəd] [stɒk] [bi:; bi] ['sɪmə(r)d] ?
16 . — What length of time should stock be simmered ?
- . — 什么 长度 的 时间 应该 库存 是 小火慢炖 ?

16.—高汤应该炖煮多长时间?

- . — [wen] [sə'fɪʃntli] [kʊkt] [haʊ] [ʃʊd; ʃəd][ˌaɪ 'ti:][bi:; bi] ['trɪ:tɪd] ?
17 . — When sufficiently cooked how should it be treated ?
- . — 什么时候 足够 煮熟 如何 应该 它 是 治疗 ?

17.—煮熟后应该如何处理?

- . — [haʊ] [lɒŋ] [wɪl] [stɒk] [kiːp] ?
18 . — How long will stock keep ?
- . — 如何 长的 将要 库存 保持 ?

18.—库存可以保存多久?

- . — [ʃʊd; ʃəd]['vedʒtəb(ə)lz][biː; bi] [kʊkt] [wɪð] [miːt] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [stɒk] ?
19 . — Should vegetables be cooked with meat in making stock ?
- . — 应该 蔬菜 是 煮熟 和 肉 在 制作 库存 ?

19.—制作高汤时，蔬菜应该和肉一起煮吗?

[waɪ] [nɒt] ?
Why not ?
为什么 不是 ?

为什么不呢?

- . — [haʊ] ['meni] ['klɑːsɪz] [ɒv; əv] [suːps] [ɑː(r); ə(r)][ðeə(r)] ?
20 . — How many classes of soups are there ?
- . — 如何 许多 课程 的 汤 是 那里 ?

20.—汤有多少种类型?

- . — [wɒt] [ɑː(r); ə(r)] [ðeɪ] ?
21 . — What are they ?
- . — 什么 是 他们 ?

21.—它们是什么?

- . — [wɒt] ['fleɪvəz] [ʃʊd; ʃəd] [prɪ'dɒmɪneɪt] [ɪn] [suːp] ?
22 . — What flavors should predominate in soup ?
- . — 什么 口味 应该 占主导地位 在 汤 ?

22.—汤中应该以什么味道为主?

- . — [wɒt] [kaɪndz][ɒv; əv][s'paɪsɪz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [suːp] ?
23 . — What kinds of spices should be added to soup ?
- . — 什么 种类 的 香料 应该 是 额外 到 汤 ?

23.—汤里应该加哪些香料?

- . — [dʌz] [ðə; ði] [seɪm] [ruːl] [ðæt] ['gʌvnz] [ðə; ði]['fleɪvə(r)][həʊld] [gʊd] [ɪn] [rɪ'gɑːd] [tuː; tə][ðə; ði]
24 . — Does the same rule that governs the flavor hold good in regard to the
- . — 做 这 相同的 规则 那 统治 这 味道 抓住 好的 在 看待 到 这
['kʌlə(r)][ɒv; əv] [suːps] ?
color of soups ?
颜色 的 汤 ?

24.—同样的规则，决定汤的味道，是否也决定汤的颜色?

- . — [wen] [ænd; ənd] [haʊ] [ʃʊd; ʃəd][ðə; ði] [griːs] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] [suːp] ?
25 . — When and how should the grease be removed from soup ?
- . — 什么时候 和 如何 应该 这 润滑脂 是 已移除 从 汤 ?

25.—何时以及如何从汤中去除油脂?

- . — [wɒt] [ɪz][pleɪn] [suːp] ?
26 . — What is plain soup ?
- . — 什么 是 清楚的 汤 ?

26. 什么是清汤?

- . — [wɒt] [ɪ'fekt] [ɒn][ə; eɪ][pleɪn] [suːp] [hæz; həz][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][greɪn][ɔː(r)][greɪn] ['prɒdʌkts]
27 . — What effect on a plain soup has the addition of grain or grain products
- . — 什么 影响 在 一个 清楚的 汤 有 这 添加 的 粮食 或者 粮食 产品
?
?
?

27.—在清汤中加入谷物或谷物制品会产生什么影响?

- . — [haʊ] [ɪz] [pleɪn] ['tʃɪkɪn] [suːp] [meɪd] ?
28 . — How is plain chicken soup made ?
- . — 如何 是 清楚的 鸡 汤 制成 ?

28.—如何制作清鸡汤?

- . — [haʊ] [ɪz] [kriːm] [ɒv; əv] ['seləri] [suːp] [meɪd] ?
29 . — How is cream of celery soup made ?
- . — 如何 是 奶油 的 芹菜 汤 制成 ?

29.—奶油芹菜汤是如何制作的?

- . — [haʊ] [kæn; kən] [ə; eɪ] [pleɪn] ['tʃɪkɪn] [suːp] [biː; bi] [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [ˌmʌlɪgə'tɔːni] [suːp] ? [
30 . — How can a plain chicken soup be changed to a mulligatawny soup ? [
- . — 如何 能 一个 清楚的 鸡 汤 是 已更改 到 一个 穆里加托尼 汤 ? [
-]
39]
-]

30.—如何将普通的鸡汤变成咖喱汤? [39]

- . — [haʊ] [ɪz] [klɪə(r)] [suːp] [meɪd] ?
31 . — How is clear soup made ?
- . — 如何 是 清除 汤 制成 ?

31.—清汤是如何制作的?

- . — [haʊ] [ɪz] ['æmbə(r)] [suːp] [meɪd] ?
32 . — How is amber soup made ?
- . — 如何 是 琥珀色 汤 制成 ?

32.—琥珀汤是如何制作的?

- . — [haʊ] [ɪz] [tə'mɑːtəʊ] [suːp] [meɪd] ?
33 . — How is tomato soup made ?
- . — 如何 是 番茄 汤 制成 ?

33.—番茄汤是如何制作的?

- . — [haʊ] [ɪz] [ˌdʒuːlɪ'en] [suːp] [meɪd] ?
34 . — How is julienne soup made ?
- . — 如何 是 朱莉安 汤 制成 ?

34.—如何制作细丝汤?

- . — [haʊ] [ɑː(r); ə(r)] ['vedʒtəb(ə)l] [suːps] [meɪd] ?
35 . — How are vegetable soups made ?
- . — 如何 是 蔬菜 汤 制成 ?

35.—蔬菜汤是如何制作的?

- . — [haʊ] [ɪz] [ə; eɪ] [pleɪn] ['vedʒtəb(ə)l] [suːp] [meɪd] ?
36 . — How is a plain vegetable soup made ?
- . — 如何 是 一个 清楚的 蔬菜 汤 制成 ?

36.—如何制作清淡的蔬菜汤?

- . — [haʊ] [ɪz] ['ʌnjən] [suːp] [meɪd] ?
37 . — How is onion soup made ?
- . — 如何 是 洋葱 汤 制成 ?

37.—洋葱汤是怎么做的?

- . — [haʊ] [ɪz] [draɪd] [piː] [suːp] [meɪd] ?
38 . — How is dried pea soup made ?
- . — 如何 是 干燥 豌豆 汤 制成 ?

38.—干豌豆汤是怎么做的?

- . — [haʊ] [ɪz] [griːn] [piː] [suːp] [meɪd] ?
39 . — How is green pea soup made ?
- . — 如何 是 绿色的 豌豆 汤 制成 ?

39.—青豆汤是怎么做的?

- . — [wen] [dʌz] [ə; eɪ] [piː] [suːp] [bɪˈkʌm] [ə; eɪ] [mɪkst] [suːp] ?

40 . — When does a pea soup become a mixed soup ?

- . — 什么时候 做 一个 豌豆 汤 变得 一个 混合 汤 ?

40.—豌豆汤什么时候变成什锦汤?

- . — [frɒm; frəm] [wɒt] [ɪz] [stɒk] [fɔː(r); fə(r)] [waɪt] [suːps] [əbˈteɪnd] ?

41 . — From what is stock for white soups obtained ?

- . — 从 什么 是 库存 为了 白色的 汤 获得 ?

41.—白汤的汤底是用什么制成的?

- . — [wɒt] [ɪz][ə; eɪ] [ˈliːdɪŋ] [ˌkærəktəˈrɪstɪk] [ɒv; əv] [waɪt] [suːps] ?

42 . — What is a leading characteristic of white soups ?

- . — 什么 是 一个 领导 特征 的 白色的 汤 ?

42.—白汤的主要特点是什么?

- . — [haʊ] [ɪz] [kriːm] [ɒv; əv][əˈspærəgəs] [suːp] [meɪd] ?

43 . — How is cream of asparagus soup made ?

- . — 如何 是 奶油 的 芦笋 汤 制成 ?

43.—芦笋奶油汤是如何制作的?

- . — [haʊ] [ɪz] [kɔːn] [suːp] [meɪd] ?

44 . — How is corn soup made ?

- . — 如何 是 玉米 汤 制成 ?

44.—玉米汤是怎么做的?

- . — [gɪv] [ə; eɪ]['resəpi][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [rɪtʃ] [waɪt] [suːp] .

45 . — Give a recipe for a rich white soup .

- . — 给 一个 食谱 为了 一个 富有的 白色的 汤 .

45.—给出浓白汤的食谱。

- . — [əˈpɒn] [wɒt] [dʌz] [ðə; ðɪ][ˌɪndɪˌvɪdʒuˈæləti][ɒv; əv][ə; eɪ] [mɪkst] [suːp] [dɪˈpend] ?

46 . — Upon what does the individuality of a mixed soup depend ?

- . — 之上 什么 做 这 个性 的 一个 混合 汤 依赖 ?

46.—什锦汤的独特性取决于什么?

- . — [haʊ] [ɪz] [mɒk] ['tɜːt(ə)l] [suːp] [meɪd] ?

47 . — How is mock turtle soup made ?

- . — 如何 是 嘲笑 龟 汤 制成 ?

47.—仿龟汤是如何制作的?

- . — [haʊ] [kæn; kən][ə; eɪ] [gʊd] [seɪv] - [ɔːl] [suːp] [biː; bi] [meɪd] ?

48 . — How can a good save - all soup be made ?

- . — 如何 能 一个 好的 节省 - 全部 汤 是 制成 ?

48.—怎样才能做出好的万能汤?

- . — [haʊ] [dʌz] [æn; ən]['ɔɪstə(r)] [suːp] ['dɪfə(r)][frɒm; frəm][æn; ən]['ɔɪstə(r)] [stjuː] ?

49 . — How does an oyster soup differ from an oyster stew ?

- . — 如何 做 一个 牡蛎 汤 不同 从 一个 牡蛎 炖 ?

49.—牡蛎汤和牡蛎炖菜有什么区别?

- . — [haʊ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔɪstə(r)z] [stjuːd] ? [-]

50 . — How are oysters stewed ? [40]

- . — 如何 是 牡蛎 炖 ? [-]

50.—牡蛎如何炖煮? [40]

- . — [wɒt] [ɑː(r); ə(r)] [pəʊˈtɑːʒ] , [ˈpuːri] [ænd; ənd] ['kɒnsəmeɪ] ?

51 . — What are potages , purees and consommes ?

- . — 什么 是 浓汤 , 果泥 和 清汤 ?

51.—什么是浓汤、果泥和清汤?

- . — [wɒt] [ɪz][ðə; ðɪ] [dɪˈstɪŋkʃn] [bɪˈtwiːn] [ðem; ðəm][ænd; ənd]['ɔːd(ə)n(ə)ri] [suːps] ?

52 . — What is the distinction between them and ordinary soups ?

- . — 什么 是 这 区别 之间 他们 和 普通的 汤 ?

52.—它们与普通汤有什么区别?

- . — [haʊ] [ʃʊd; ʃəd] [suːp] [ɔː(r)] [stɒk] [biː; bi] ['skɔːldɪd] ?
53 . — How should soup or stock be scalded ?
- . — 如何 应该 汤 或者 库存 是 烫伤 ?

53.—汤或高汤应该如何烫煮?

- . — [wen] [ɪz][ðə; ði]['prɒpə(r)][taɪm][fɔː(r); fə(r)] ['ædɪŋ] [f'leɪvərɪŋz] [ænd; ənd][s'paɪsɪz][tuː; tə] [suːps] ?
54 . — When is the proper time for adding flavorings and spices to soups ?
- . — 什么时候 是 这 恰当的 时间 为了 添加 调味料 和 香料 到 汤 ?

54.—什么时候才是给汤添加调味料和香料的合适时机?

- . — [haʊ] [ʃʊd; ʃəd]['vedʒtəb(ə)lz][biː; bi] ['ædɪd] ?
55 . — How should vegetables be added ?
- . — 如何 应该 蔬菜 是 额外 ?

55.—应该如何添加蔬菜?

- . — [haʊ] [ʃʊd; ʃəd]['vedʒtəb(ə)lz][fɔː(r); fə(r)] [suːps] [biː; bi] [braʊn] ?
56 . — How should vegetables for soups be browned ?
- . — 如何 应该 蔬菜 为了 汤 是 棕色 ?

56.—做汤的蔬菜应该如何煎至焦黄?

- . — [wɒt] ['dɪfrənt] ['vedʒtəb(ə)lz] , [hɜːbs] [ænd; ənd][s'paɪsɪz][ɑː(r); ə(r)][ə'dæptɪd][tuː; tə] ['dɪfrənt]
57 . — What different vegetables , herbs and spices are adapted to different
- . — 什么 不同的 蔬菜 , 草药 和 香料 是 改编 到 不同的
[suːps] ?
soups ?
汤 ?

57.—哪些不同的蔬菜、香草和香料适合用于不同的汤?

- . — [haʊ] [ɑː(r); ə(r)] [suːps] ['klærəfaɪd] ?
58 . — How are soups clarified ?
- . — 如何 是 汤 澄清 ?

58.—汤是如何澄清的?

- . — [wɒt] [ɪz]['kærəmel] , [ænd; ənd] [haʊ] [ɪz][ˌaɪ 'tiː] [meɪd] ?
59 . — What is caramel , and how is it made ?
- . — 什么 是 焦糖 , 和 如何 是 它 制成 ?

59.—焦糖是什么? 它是如何制成的?

- . — [haʊ] [ʃʊd; ʃəd] ['θɪkənɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [suːps] [biː; bi] [prɪ'peəd] [ænd; ənd] [juːst] ?
60 . — How should thickening for soups be prepared and used ?
- . — 如何 应该 增稠 为了 汤 是 准备 和 用过的 ?

60.—汤的增稠剂应该如何制备和使用?

- . — [wɒt] [ɑː(r); ə(r)][sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [ə'dɪʃən] [tuː; tə] [suːp] ?
61 . — What are some of the additions to soup ?
- . — 什么 是 一些 的 这 新增内容 到 汤 ?

61.—汤里可以添加哪些配料?

- . — [wɒt] [ɑː(r); ə(r)] ['kruːtɔnz] [ænd; ənd] [haʊ] [ɑː(r); ə(r)] [ðeɪ] [meɪd] [ænd; ənd] [sɜːvd] ?
62 . — What are croutons and how are they made and served ?
- . — 什么 是 烤面包丁 和 如何 是 他们 制成 和 服务 ?

62.—面包丁是什么? 面包丁是如何制作和食用的?

- . — [haʊ] [ɑː(r); ə(r)]['nuːd(ə)lz] [meɪd] ?
63 . — How are noodles made ?
- . — 如何 是 面条 制成 ?

63.—面条是如何制作的?

- . — [haʊ] [ɑː(r); ə(r)] ['dʌmplɪŋz] [meɪd] ?
64 . — How are dumplings made ?
- . — 如何 是 饺子 制成 ?

64.—饺子是怎么做的?

-	.	—	[haʊ]	[ɑː(r); ə(r)]	[fɔːs]	[miːt]	[bɔːlz]	[meɪd]	?
65	**.**	**—**	**How**	**are**	**force**	**meat**	**balls**	**made**	**?**
-	.	—	如何	是	力量	肉	球	制成	?

65.—肉丸是如何制作的?

[-]	[nəʊt]	:
TRANSCRIBER'S	**NOTE**	**:**
转录员的	笔记	:

转录员注:

['ɒbviəs]	[ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l]	['erə(r)z]	[hæv; həv]	[biːn]	[kə'rektɪd]	.
Obvious	**typographical**	**errors**	**have**	**been**	**corrected**	**.**
明显的	印刷	错误	有	到过	已更正	.

明显的拼写错误已更正。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神